

[附件四]-「106 課程規劃」進修部

一、課程規劃基本資料表

學系(所)	學制	部別
餐旅管理學系	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input type="checkbox"/> 日間部 <input checked="" type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	培養餐旅業兼具餐旅技能與經營管理能力之人才	
系所教育目標	(一)訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。 (二)強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。 (三)培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。 (四)陶冶學生具備專業服務倫理。	
系所核心能力	(一)培養餐飲專業知能。 (二)培養旅館專業知能。 (三)培養學生外文溝通之能力。 (四)培養學生分析與規劃餐旅市場發展之創業經營管理能力。 (五)培養專業創新發展之能力。 (六)培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。 (七)尊重、關懷與接納多元文化。	
通識課程	(一)通識教育基礎核心課程	12 學分
	(二)通識教育博雅核心課程 7 門選 5 門	10 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)，體育(一年級、二年級)	4 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修	9 學分
	專業必修	53 學分
	專業選修	34 學分
	小計	96 學分
畢業最低總學分		128 學分
本系(所、學程)畢業資格條件說明		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分(通識課程+專業課程)。</li> <li>2. 實際開設專業選修科目得依經濟環境變動、本系師資狀況與學生需求調整。</li> <li>3. 畢業學分：如下表一所示。</li> <li>4. 畢業學分：通識課程 32 學分，院專業必修 9，系專業必修 53 學分，系專業選修 34 學分，共 128 學分。</li> </ol>		

經 105 學年度第 2 學期	系課程委員會 106 年 月 日通過
經 105 學年度第 2 學期	系務會議 106 年 月 日通過
經 105 學年度第 2 學期	旅館管理學院課程委員會會議 年 月 日通
經 105 學年度第 2 學期	校級課程委員會 年 月 日通過
經 105 學年度第 2 學期	教務會議 年 月 日通過

## 二、課程規劃內容

第一學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
院 必 修	管理學 / Management	3	3						
	會計學 / Accounting			3	3				
	小 計	3	3	3	3				
專 業 必 修	咖啡調製 / Coffee Art	2	2						
	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2						
	旅館概論 / Introduction to Hotel and Lodging Industry			2	2				
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			2	2				
	小 計	4	4	4	4				

第二學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
院 必 修	經濟學 / Economics	3	3						
	小 計	3	3						
專 業 必 修	餐飲概論 / Introduction to Food Service Industry	2	2						
	基礎中餐烹飪學與實務 / Basic Chinese Culinary Theory and Practice	3	4						
	人力資源管理 / Human Resources Management of Hospitality			2	2				
	菜單設計與規劃 / Menu Planning and Design			2	2				
	小 計	5	6	4	4				

### 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 必修	基礎餐旅英文/ Basic English for Hospitality	2	2						
	客務暨房務管理與實務 / Front Office Operations and Housekeeping Management	2	3						
	基礎烘焙學與實務/ Basic Baking Theory and Practice	3	4						
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2						
	基礎飲料製備理論與實務/ Basic Beverage Mixed & Drink Practice	2	3						
	西餐烹飪學與實務 / Western Culinary Theory and Practice			3	4				
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	3				
	餐旅研究方法 / Research Methods for Hospitality			2	2				
	餐旅消費者心理與行為 / Psychology and Control & Analysis			2	2				
	進階餐旅英文/ Advanced Hospitality English			2	2				
	<b>小 計</b>		<b>11</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>13</b>			
專業 選修	基礎餐旅日文 / Basic Hospitality Japanese	2	2			大一 大二 大三			
	飲食文化 / Food Culture	2	2						
	人際溝通 / Interpersonal Communications	2	2						
	調味學 / Food Seasoning	2	2						
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2				
	餐旅美學與盤飾藝術 / Dish Decoration Art			2	2				
	休閒渡假村與俱樂部管理 / Resort and Club Management			2	2				
	進階餐旅日文 / Advanced Hospitality Japanese			2	2				
	台灣小吃實作 / Taiwanese Characteristic Dish Preparing			3	4				
	基礎日本料理 / Fundamentals			3	4				

	for Japanese Cuisine								
小	計	8	8	14	16				

第四學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 必修	餐旅行銷管理 / Hospitality Marketing	2	2						
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis	2	2						
	餐旅資訊管理系統 / Hospitality Management Information System	2	2						
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Planning and Management	2	2						
	餐旅法規與職業倫理 / Hospitality Law and Professional Ethics			2	2				
	餐旅採購學與實務 / Hospitality Purchasing			2	2				
	餐旅產品規劃與設計 / Hospitality Production Planning and Development			2	2				
	小 計	8	8	6	6				
專業 選修	公共關係管理 / Public Relations Management	2	2			大二 大三 大四			
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2						
	進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Chinese Cuisine Practice	3	4						
	進階飲料製備理論與實務 / Advanced Beverage Mixed & Drink Practice	2	3						
	點心製作 / Dessert Making	3	4						
	進階日本料理 / Advanced Japanese Cuisine Practice	3	4						
	餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2				
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising Management for Hospitality Industry			2	2				

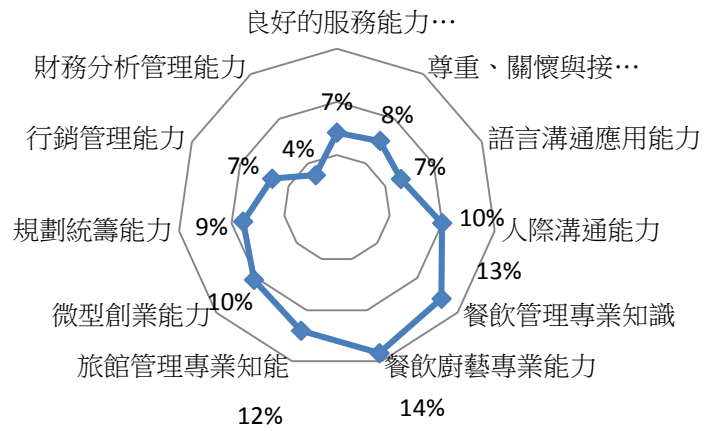
宴會管理 / Banquet Management			2	2				
團體膳食管理與實務 / Quantity Food Management and Practice			3	4				
休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2				
進階烘焙學與實務 / Advanced Baking Theory and Practice			3	4				
電子商務 / Electronic Commerce			2	2				
就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking			2	2				
新產品開發 / Develop New Product			3	4				
小計	15	19	21	24				

	良好的服務力工作態度	尊重、關懷與接納多元文化	語言通用能力	人際溝通能力	餐管專業知識	餐飲專業能力	飲藝專業能力	旅館專業知識	微型創業能力	規畫能力	行銷能力	財務分析能力	
咖啡調製	10%	10%			20%	20%			20%	10%	10%		100%
餐旅衛生與安全	10%			10%	20%	20%		30%		10%			100%
旅館概論	20%	20%	10%	10%				30%			10%		100%
食物製備原理				20%	20%	40%			10%	10%			100%
餐飲概論	15%			10%	20%	15%		10%	10%	10%		10%	100%
基礎中餐烹飪學與實務					10%	50%		10%	20%		10%		100%
人力資源管理	20%			20%		10%		20%		10%	10%	10%	100%
菜單設計與規劃	10%	10%		10%	10%	25%		5%	15%	10%		5%	100%
基礎餐旅英文		10%	50%	10%	10%			10%		10%			100%
客務暨房務管理與實務	20%	20%	10%	10%				20%		10%	10%		100%
基礎烘焙學與實務					10%	50%		10%	20%		10%		100%
國際禮儀	20%	20%		10%				20%	20%	10%			100%
基礎飲料製備與實務	10%	10%			20%	20%			20%	10%	10%		100%
西餐烹飪學與實務					10%	50%		10%	20%		10%		100%
餐飲服務	25%	15%			30%	20%		10%					100%
餐旅研究方法	10%	10%		10%				20%	20%	10%	20%		100%
餐旅消費者心理與行為	10%	10%		10%				20%	20%	10%	20%		100%
進階餐旅英文		10%	60%	10%	10%			10%					100%
餐旅行銷管理				10%					30%	20%	40%		100%
餐飲財務分析與成本控制	5%				15%			20%	10%	10%		40%	100%
餐旅資訊管理系統					30%			20%	20%	10%	10%	10%	100%
餐旅設施規劃與管理	5%	5%		10%	15%			15%	20%	20%		10%	100%
餐旅法規與職業倫理	5%	5%		10%	30%			30%	20%				100%
餐旅採購學與實務				20%	20%	10%			10%	5%	5%	30%	100%
餐飲產品設計與規劃					10%	10%			40%	20%	10%	10%	100%
總計百分比	195%	155%	130%	190%	310%	340%	320%	345%	205%	185%	125%		
百分比	8%	6%	5%	8%	12%	14%	13%	14%	8%	7%	5%		100%
基礎餐旅日文		20%	60%	20%									100%
飲食文化		30%			20%	10%		20%		10%	10%		100%
人際溝通	10%	10%		50%	10%	10%		10%					100%
調味學			10%		20%	30%			10%	10%	10%	10%	100%
酒類知識與鑑賞	10%	10%			30%	30%					20%		100%

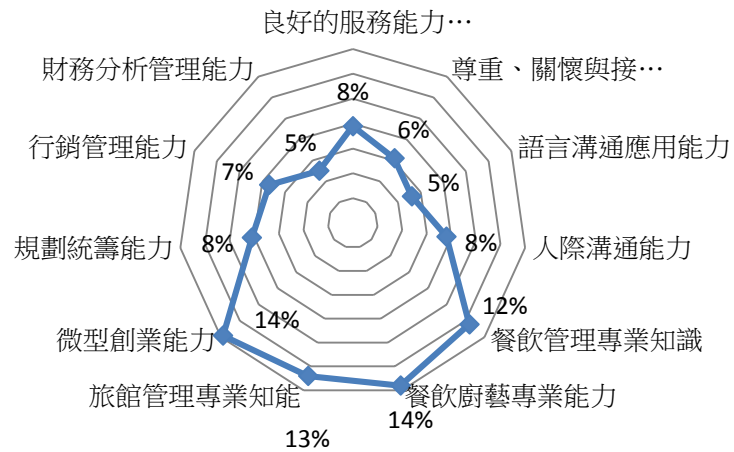
餐旅美學與盤飾藝術		10%		10%	30%	10%		20%	10%	10%		100%
休閒度假村與俱樂部管理	10%	10%		10%	10%		40%	10%	10%			100%
進階餐旅日文		20%	60%	20%								100%
台灣小吃實作	10%	10%		10%	10%	40%		20%				100%
基礎日本料理			20%	20%		20%	10%		20%	10%		100%
公共關係管理	10%	10%		50%	10%	10%	10%					100%
會議與會展管理	20%	10%		20%	10%	10%	10%		20%			100%
進階中餐烹飪學與實務			10%	10%	20%	20%	10%		20%	10%		100%
進階飲料製備與實務	10%	10%			20%	20%		20%	10%	10%		100%
點心製作	10%	10%		10%	10%	40%		20%				100%
進階日本料理			20%	20%		20%	10%		20%	10%		100%
餐旅品牌管理	10%	10%		20%	10%	10%	10%		10%	10%	10%	100%
餐飲連鎖事業管理	10%	10%		20%	20%			10%	10%	10%	10%	100%
宴會管理	10%	10%			20%		30%		20%		10%	100%
團體膳食管理與實務	10%	10%			20%		30%		20%		10%	100%
休閒旅館經營管理	10%	10%		10%	10%		40%	10%	10%			100%
進階烘焙學與實務					10%	50%	10%	20%		10%		100%
電子商務			10%		20%		10%	30%	10%	10%	10%	100%
就業前準備與面試技巧	20%	10%	10%	10%	10%	10%	10%		10%	10%		100%
新產品開發					20%	30%	20%		20%	10%		100%
	160%	220%	200%	310%	340%	370%	280%	170%	240%	150%	60%	
	6%	9%	8%	12%	14%	15%	11%	7%	10%	6%	2%	100%
<b>average(必+選)</b>	<b>7%</b>	<b>8%</b>	<b>7%</b>	<b>10%</b>	<b>13%</b>	<b>14%</b>	<b>12%</b>	<b>10%</b>	<b>9%</b>	<b>7%</b>	<b>4%</b>	<b>100%</b>



## 整體合計



## 必修合計



# 選修合計

良好的服務能力與工作態度

