

103 學年度餐旅管理學系

「教育目標、核心能力與能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育餐旅服務涵養	1.1 培養餐旅顧客服務能力和態度	1.1.1 良好的服務能力與工作態度 1.1.2 尊重、關懷與接納多元文化
2. 強化專業溝通能力	2.1 提升學生職場溝通之能力	2.1.1 語言溝通應用能力 2.1.2 人際溝通能力
3. 培育餐旅知能	3.1 培養餐飲專業知能	3.1.1 餐飲管理專業知識 3.1.2 餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 旅館管理專業知能
4. 培育餐旅經營管理能力	4.1 培養學生具備餐旅創業能力	4.1.1 微型創業能力 4.1.2 規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.1 行銷管理能力 4.2.2 財務分析管理能力

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
餐旅管理學系	■大學□碩士□二年制在職專班	■日間部□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) 培育餐旅服務涵養 (二) 強化專業溝通能力 (三) 培育餐旅知能 (四) 培育餐旅經營管理能力	
系所核心能力	(一) 培養餐旅顧客服務能力和態度 (二) 提升學生職場溝通之能力 (三) 培養餐飲專業知能 (四) 培養旅館專業知能 (五) 培養學生具備餐旅創業能力 (六) 培養學生具備餐旅營運能力	
校定課程	(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 人文與藝術領域(4 學分) 社會科學領域(4 學分) 自然科學領域(4 學分)	12 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) 服務學習(36 小時) 全方位學習點數(60 點)	0 學分
	小計	30 學分
專業課程	學院必修：休閒遊憩概論、管理學、經濟學	9 學分
	專業必修	58 學分
	專業選修	22 學分 (模組課程選修達 16 學分者得以頒發證書)
	小計	89 學分
特色模組課程	103 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 學分學程：鼓勵學生進行有系統的修課只要修足本系與某一外系所合作開設之跨領域課程(即為特色模組課程之整合開設)達 9 學分(含)以上者，則經審核通過後(於畢業時)核發學分學程證書。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 3 門課 或自由選修 9 學分
	小計	9 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

1. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分(通識課程+專業課程+特色模組課程)。
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。本系課程為配合學生選課之便利性，部分課程採五個班級對開模式(若前一學期未能修習某課程時下一學期就能修習，不含廚藝課程)，以利學生修課之規劃。
3. 修習「校外實習」者，不必修習專題製作(一)(二)。
4. 畢業學分：如下表一所示。
5. 就業前準備與面試技巧為必選修。
6. 烘焙學與實務(一或二)、菜單設計與規劃及餐飲服務為服務學習課程。
7. 自一百學年起 “自由選修” 需修習外系課程，如修習本系課程將不採認為畢業學分

經 102 學年度第 2 學期 第二次系課程委員會會議 103 年 04 月 16 日通過

經 102 學年度第 2 學期 系務會議 103 年 04 月 16 日通過

經 102 學年度第 2 學期 休閒學院院課程委員會會議 103 年 05 月 6 日通過

經 102 學年度第 2 學期 校級課程委員會 103 年 07 月 18 日通過

經 102 學年度第 2 學期 教務會議 103 年 0 月 XX 日通過

表一：畢業學分 128

類別		修校外實習者	未修校外實習者 (修習專題者)
通識	必修	18	18
	選修	12	12
院必修		9	9
系專業	必修	58	54
	選修	22-28	26-32
自由選修		9	9
共計		128	128

「大學日間部課程規劃內容」

第一學年										
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	模組課程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院必修	休閒遊憩概論/ Introduction to Leisure and Recreation	3	3			院指派	✓	✓	✓	
	管理學/Management			3	3	院指派				
	小計									
專業必修	餐旅衛生與安全/Safety and Sanitation for Hospitality	3	3			楊小淇 孫藝玫	✓	✓	✓	
	旅館管理/Introduction to Hotel and Lodging Industry	3	3			王威蘊 林宜樺	✓	✓		
	國際禮儀/Worldwide Etiquette and Proper Manner			2	2	蘇智鈴 林宜樺			✓	
	食物製備原理/ Fundamentals of Food Preparation			3	3	孫藝玫 楊小淇	✓	✓	✓	
	餐飲管理/Introduction to Foodservice Industry			3	3	周嵐瑩	✓	✓		
	小計	6	6	8	8					
專業選修	人際溝通與領導/Personal Communication and Leadership	2	2			林芳忠				共同選修
	飲食文化/Food Culture	2	2			周嵐瑩				
	烘焙學與實務(一)/Baking Theory and Practice(I)	3	4			楊國欣				
	烘焙概論/Introduction to Bakery	3	3							烘焙飲調模組
	烈酒與香甜酒管理/Liquor and Liqueur Management	2	3			林儒蘊 鍾佩芬				
	基礎廚藝技術/Basic Cooking Techniques	3	4			吳怡德				廚藝模組
	台菜烹調與小吃/Taiwanese Cooking and Street Food	3	4			刑睿鵬				
	辛香料認識與應/Application of Herbs and Spices			2	2	孫藝玫				共同選修
	烘焙學與實務(二)/Baking Theory and Practice(II)			3	4	楊國欣				
	巧克力製作 / Chocolate Technology and Practice			3	4					烘焙飲調模組
飲料製備理論與實務 / Beverage Mixed & Drink			2	3	鍾佩芬 林儒蘊					

	Practice									
	中式點心製作 / Chinese Dim-Sum Practice			3	4	吳怡德				廚藝模組
	進階中餐烹飪學與實務(一) / Advanced Chinese Culinary Theory and Practice (I)			3	4	刑睿鵬				
	小計	18	22	16	21					

第二學年										
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	模組課程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院必修	經濟學/Economics	3	3			院指派	✓	✓	✓	
	小計	3	3							
專業必修	餐旅英文(一)/English for Hospitality(I)	2	2			孫藝玫	✓	✓		
	餐旅行銷管理/Hospitality Marketing	3	3			蘇智鈴 林儒蘊	✓	✓	✓	
	餐旅英文(二)/English for Hospitality(II)			2	2	孫藝玫	✓	✓		
	餐旅人力資源管理/Human Resources Management of Hospitality			3	3	王威蘊	✓	✓		
	餐旅消費者心理與行為 / Consumer Behavior			3	3	蘇智鈴 林儒蘊				
	餐旅會計學/Accounting for Hospitality			3	3	李建祈 賴朝煌	✓	✓		
	小計	5	5	11	11					
專業選修	餐旅日文(一)/Japanese for Hospitality(I)	2	2			楊山明				共同選修
	中餐烹飪學與實務(一) / Chinese Culinary Theory and Practice (I)	3	4			吳怡德 楊國欣				
	餐旅大師講座/The Master Seminars	1	2							
	調味學/Food Seasoning	2	2			孫藝玫				
	旅館客務部營運管理與實務 / Managing Front Office Operations and Practice	2	3				✓	✓		經營管理模組
	蛋糕與西點製作/Cake and Western Dessert Technology	3	4			盧保吉				烘焙

	and Practice									飲調 模組
	蛋糕裝飾/Cake Decorating	3	4			盧保吉				
	茶藝與茶飲調製/Tea Arts and Making	2	3			鍾佩芬				
	進階中餐烹飪學與實務(二) /Advanced Chinese Culinary Theory and Practice (II)	3	4			邢睿鵬				廚藝 模組
	日本料理/Practice of Japan Culinary	3	4							
	餐旅日文(二)/Japanese for Hospitality (II)			2	2	楊山明				
	中餐烹飪學與實務(二) /Chinese Culinary Theory and Practice(II)			3	4	吳怡德 楊國欣				共同 選修
	食品安全管制系統/Food Safety System			2	2					
	旅館房務部營運管理與實務 /Managing House Keeping Operations and Practice			2	3		✓	✓		經營 管理 模組
	餐飲服務/Food and Beverage Service			2	3	蘇智鈴	✓	✓		
	咖啡調製/Coffee Art			2	3	鍾佩芬 林儒蘊				烘焙 飲調 模組
	拉糖藝術/Sugar Art			3	4					
	進階西餐烹飪學與實務(一) /Advanced Western Culinary Theory and Practice (I)			3	4	蔡昱維				廚藝 模組
	粵菜料理/Guangdong Style Cooking			3	4					
	小計	24	32	22	29					

第三學年										
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		對應 教師	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程	模 組 課 程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數					
專業 必修	餐旅資訊管理系統/ Hospitality Management Information System	3	3			李明靜	✓	✓	✓	
	餐旅財務分析與成本控制/ Hospitality Cost Control & Analysis	3	3			李建祈	✓	✓	✓	
	餐旅研究方法/Research Methods for Hospitality	3	3			李建祈 賴朝煌	✓	✓		

	餐旅法規與職業倫理 /Hospitality Law and Professional Ethics			2	2	周嵐瑩 李明靜	✓	✓	✓	
	餐旅服務業管理/Service Management of Hospitality			3	3	蘇智鈴 林儒蘊		✓		
	專題製作(一)/Independent Study in Hospitality Management (I)			2		各老師				
	小 計	9	9	7	5					
專業選修	菜單設計與規劃/Menu Design and Planning	2	2			楊小淇				共同選修
	餐旅法文(一)/French Culture and Communication for Hospitality (I)	2	2			林儒蘊				
	創業實務/Entrepreneurial Practice	3	4			蔡昱維				
	保健餐飲/Health of Food & Beverage	2	2			楊山明				
	公共關係管理/Public Relations Management	3	3			林芳忠				
	西餐烹飪學與實務 (一)/Western Culinary Theory and Practice (I)	3	4			蔡昱維				
	專業實習(一)/ Professional Internship (I)	2				導師				
	餐飲創業經營管理/Food and Beverage Business Initiation	3	3							
	就業前準備與面試技巧 /Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking	2	2			導師				
	宴會管理/Catering and Special Events Management	2	2			蘇智鈴				經營 管理 模組
	和菓子製作/Wagashi Lessons	3	4			林中孝				烘焙 飲調 模組
	進階烘焙學與實務 /Advanced Baking Theory and Practice	3	4							
	創新烹調技術/Creative Cooking Techniques	3	4							廚藝 模組
	進階西餐烹飪學與實務(二) /Advanced Western Culinary Theory and Practice(II)	3	4			蔡昱維				
餐旅法文(二)/French Culture and Communication for			2	2	林儒蘊				共同	

Hospitality (II)										選修
電子商務/Electronic Commerce			2	2	李明靜					
西餐烹飪學與實務(二)/Western Culinary Theory and Practice(II)			3	4	蔡昱維					
餐飲營養學/Nutrition of Food and Beverage			3	3	楊小淇					
餐旅連鎖事業管理 /Franchising in the Hospitality Industry			2	2	林儒蘊					經營管理模組
餐旅採購學與實務 /Hospitality Purchasing			2	2						
酒類知識與鑑賞(一)/Wine Connoisseurship (I)			2	2	林儒蘊 鍾佩芬					烘焙飲調模組
膳食計畫與實務/Meal Planning and Practice			3	4						廚藝模組
團體膳食製備與管理/Mass Food Production			2	2						
小計	36	40	21	23						

第四學年										
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	模組課程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
專業必修	校外實習/Internship ; 專題製作(二) (2 選 1) / Independent Study in Hospitality Management (II)	8/2				導師				
	餐旅設施規劃與管理 /Hospitality Facilities Management & Design			2	2	蔡昱維 王育民			✓	
	餐旅產品規劃與設計 /Hospitality Production Planning and Development			2	2	林宜禕	✓	✓	✓	
	畢業成果展/Graduation Exhibition			2	2	導師				
	小計	8/2		6	6					
專業選修	餐旅策略管理/Hospitality Strategic Management			2	2					共同選修
	餐旅品牌管理/Hospitality Brand Management			2	2	林儒蘊				

專業實習(二)/Professional Internship (II)			4		導師				
海外參訪/Overseas Study			2	2	導師				
餐旅美學與創意/Hospitality Esthetics & Creativity			2	2		✓	✓		
餐旅專業個案研究 /Hospitality Case Study			2	2					
時尚精品旅館經營管理 /Boutique Hotel Management			2	2					經營 管理 模組
休閒渡假村與俱樂部管理/ Resort and Club Management			3	3	蘇智鈴			✓	
會展管理/MICE Management			2	2	林宜樺				
酒類知識與鑑賞(二)/ Wine Connoisseurship (II)			2	2	林儒蘊 鍾佩芬				烘焙 飲調 模組
蔬果雕刻理論與實務/ Vegetables & Fruit Carving Practice			2	3	林永昇				廚藝 模組
小計			25	22					

餐旅管理學系課程地圖(職涯發展路徑)

請參考附件

「餐旅管理學系課程與能力指標配當表(含雷達圖)」

一、課程與能力指標配當表

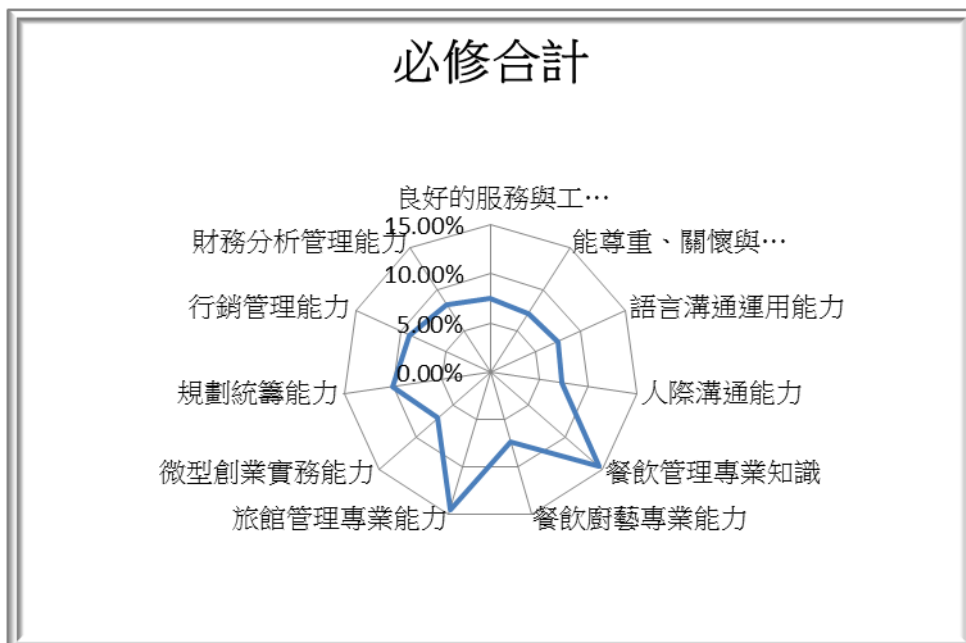
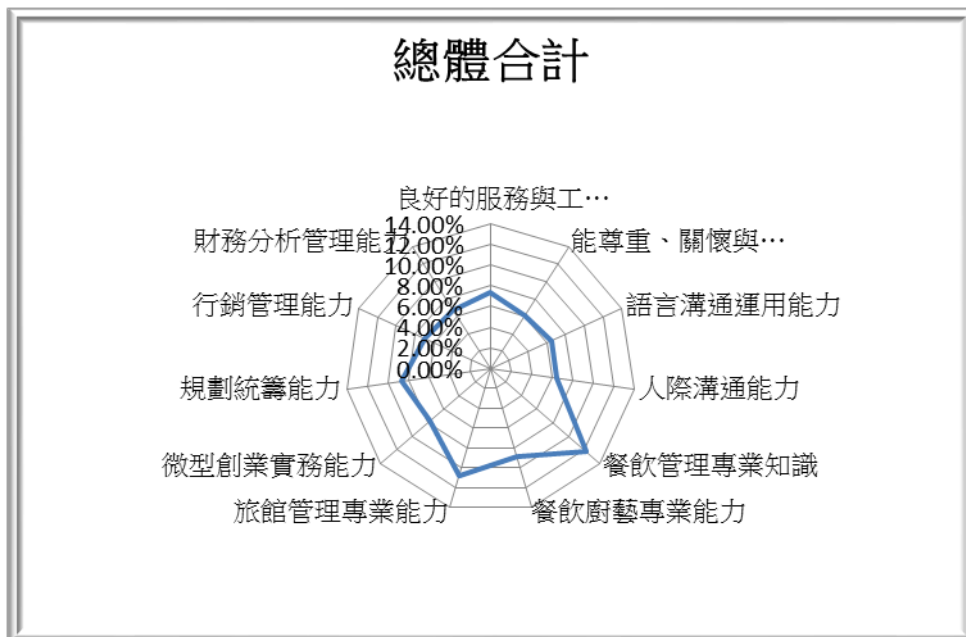
	良好的服務與工作態度	能尊重、關懷與接納多元文化	語言溝通運用能力	人際溝通能力	餐飲管理專業知識	餐飲廚藝專業能力	旅館管理專業能力	微型創業能力	規劃統籌能力	行銷管理能力	財務分析管理能力	合計
餐旅衛生與安全					40%	20%	40%					100%
旅館管理	10%	10%		10%			70%					100%
國際禮儀	10%	50%		40%								100%
食物製備原理					20%	80%						100%
餐飲管理	10%	10%		10%	70%							100%
餐旅會計學								20%			80%	100%
餐旅英文(一)			80%		5%	5%	10%					100%
餐旅人力資源管理	10%	10%			40%		40%					100%
餐旅消費者心理與行為	10%	15%						5%		70%		100%
餐旅法規與職業倫理	25%			25%	25%		25%					100%
餐旅英文(二)			80%		5%	5%	10%					100%
餐旅服務業管理	20%	20%			30%		30%					100%
餐旅研究方法								20%	80%			100%
餐旅資訊管理系統					35%		45%	20%				100%
校外實習	60%	10%	5%	5%		20%						100%
餐旅行銷管理		10%								80%	10%	100%
餐旅財務分析與成本控制								20%			80%	100%
餐旅設施規劃與管理					10%		10%	40%	40%			100%
餐旅產品規劃與設計								30%	10%	50%	10%	100%
畢業成果展	10%	10%		30%		20%			30%			100%
專題製作		5%		20%	20%	5%	20%		30%			100%

(一)												
專題製作 (二)		5%		20%	20%	5%	20%		30%			100%
烘焙學與實 務(一)						80%		10%			10%	100%
烘焙學與實 務(二)						80%		10%			10%	100%
人際溝通與 領導				100%								100%
飲食文化		60%			20%	20%						100%
辛香料認識 與應用		20%			20%	60%						100%
西餐烹飪學 與實務(一)			5%			75%		10%			10%	100%
西餐烹飪學 與實務(二)			5%			75%		10%			10%	100%
就業前準備 與面試技巧	60%	20%		20%								100%
餐旅大師講 座	20%			20%	30%		30%					100%
餐旅日文 (一)			70%	10%	10%			10%				100%
餐旅日文 (二)			70%	10%	10%			10%				100%
調味學		20%			20%	60%						100%
食品安全管 制系統	20%				60%				20%			100%
中餐烹飪學 與實務(一)	10%					70%		10%			10%	100%
中餐烹飪學 與實務(二)	10%					70%		10%			10%	100%
餐旅美學與 創意		70%			10%		10%	10%				100%
餐旅法文 (一)			60%	10%	10%	10%	10%					100%
餐旅法文 (二)			60%	10%	10%	10%	10%					100%
餐旅專業個 案研究				20%	40%		40%					100%
餐旅策略管 理				20%					40%	40%		100%
餐旅品牌管 理									20%	80%		100%
餐飲營養學		10%			70%	20%						100%

創業實務								35%	35%	10%	20%	100%
菜單設計與 規劃		10%			30%				30%	10%	20%	100%
保健餐飲					80%	20%						100%
公共關係管 理												100%
海外參訪		25%			20%				20%	5%	20%	90%
電子商務								80%		20%		100%
餐飲創業經 營管理								35%	35%	10%	20%	100%
專業實習 (一)	60%	20%			10%		10%					100%
專業實習 (二)	50%	20%			10%	10%	10%	10%				110%
旅館房務部 營運管理與 實務	60%										40%	100%
旅館客務部 營運管理與 實務	40%										40%	90%
餐飲服務	60%				10%	20%					10%	100%
宴會管理						20%				60%	10%	100%
餐旅連鎖事 業管理									30%	50%	20%	100%
餐旅採購學 與實務						15%	15%	15%	40%	15%		100%
時尚精品旅 館經營管理									100%			100%
休閒渡假村 與俱樂部管 理											100%	100%
會展管理					20%					40%	20%	100%
烘焙概論					20%	60%						100%
烈酒與香甜 酒管理					10%				50%	10%	10%	100%
巧克力製作									80%	20%		100%
飲料製備理 論與實務									50%			100%
咖啡調製									30%			100%
蛋糕與西點 製作											80%	100%
蛋糕裝飾											20%	100%
茶藝與茶飲 調製											10%	100%

拉糖藝術		20%				80%						100%
和菓子製作		20%	5%			75%						100%
進階烘焙學 與實務						70%		10%			10%	90%
酒類知識與 鑑賞(一)	30%		10%		40%			20%				100%
酒類知識與 鑑賞(二)	30%		10%		40%			20%				100%
基礎廚藝技 術	20%		10%			70%						100%
台菜烹調與 小吃						60%		30%	10%			100%
中式點心製 作						60%		30%	10%			100%
進階中餐烹 飪學與實務 (一)						60%			20%	10%	10%	100%
進階中餐烹 飪學與實務 (二)						60%			20%	10%	10%	100%
日本料理			10%			60%		20%			10%	100%
進階西餐烹 飪學與實務 (一)						70%			20%		10%	100%
進階西餐烹 飪學與實務 (二)						70%			20%		10%	100%
粵菜料理			10%			60%		30%				100%
創新烹調技 術		10%			20%	70%						100%
團體膳食製 備與管理					40%	10%			20%	20%	10%	100%
膳食計畫與 實務					20%	40%			20%	10%	10%	100%
蔬果雕刻理 論與實務		20%				80%						100%

二、雷達圖



選修合計

