

110 學年度 餐旅管理學系

「教育目標、核心能力及能力指標」

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 應具備良好的服務能力與工作態度 1.1.2 應具備尊重、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 應具有語言溝通應用能力 2.1.2 應具備人際溝通能力
3.培育餐旅知能	3.1 培養具備餐飲專業知能	3.1.1 應具備餐飲管理專業知識 3.1.2 應具備餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 應具備旅館管理專業知能
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 應具備微型創業能力 4.1.2 應具備規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.1 應具備行銷管理能力 4.2.2 應具備財務分析管理能力

「110 學年度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	■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	1.培育餐旅服務涵養 2.強化專業溝通能力 3.培育餐旅知能 4.培育餐旅經營管理能力	
系所核心能力	1.培養餐旅顧客服務能力和態度 2.提升學生職場溝通之能力 3.培養具備餐飲專業知能 4.培養旅館專業知能 5.培養學生具備餐旅創業能力 6.培養學生具備餐旅營運能力	
通識課程	依通識教育中心課程規劃規定修習	
	小計	32 學分
專業課程	學院必修： 管理學、經濟學、程式設計概論	9 學分
	專業必修	49/44 學分 (說明一)
	專業選修 (含學院選修：大學入門、職場倫理與溝通)	29/34 學分 (說明一)
	小計	87 學分
自由選修課程	自由選修： 可為他系入門之課程(由他系課程選擇)，或是本系進階之課程(由本系教師開設)。 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】	9 學分
	小計	9 學分

本系(所、學程)畢業資格條件說明

- 一、本系學生畢業時需修滿至少 128 學分，包括通識必修 32 學分、學院專業必修 9 學分、系核心專業必修(選校外實習(一)者)49 學分/(選專題研究)44 學分、專業選修(選校外實習者)29 學分/(選專題研究)(含學院選修)34 學分，自由選修 9 學分。[修習「校外實習(一)」者，不必修習專題研究(一)(二)]。
- 二、專業選修學程(1)為餐飲技術專業選修學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。
- 三、專業選修學程(2)為創業與經營管理選修專業學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。
- 四、學生取得專業選修學程，畢業時即授予該專業選修學程證明書。
- 五、學生畢業專業證照部分至少需 10 點以上(含)，詳細規定見「台灣首府大學餐旅管理學系專業證照畢業門檻實施要點」。
- 六、依據本校「台灣首府大學學術倫理教育課程實施要點」之規定，應修習學術倫理教育課程。本學系學生若未能於畢業前取得「學術倫理教育課程」修課證書者，得以修習「大學入門」課程作為替代方案。
- 七、為配合教育部「推動大學程式設計之跨領域應用與合作能力」，特規劃「餐飲財務管理(選修/2學分/三上)」、「電子商務(選修/2學分/三下)」、「餐旅資訊管理系統(必修/3學分/三上)」等三門課程融入程式設計或程式語言進行相關教學，以培養學生具有程式設計與邏輯思考能力(選修課程部分，學生可依自我興趣自由選修)。
- 八、每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。
- 九、課程時序表以教務處網頁為準，若有修訂，將公告於本系網頁及教務處最新消息中。
- 十、本表請妥為保存，做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。

經 109 學年度第 2 學期	第一次系課程委員會會議 110 年 03 月 18 日通過
經 109 學年度第 2 學期	餐旅管理學院第二次院課程委員會會議 110 年 05 月 13 日通過
經 109 學年度第 2 學期	第一次校課程委員會會議 110 年 07 月 14 日通過
經 109 學年度第 2 學期	第三次教務會議 110 年 07 月 22 日通過
經 110 學年度第 1 學期	第一次課程委員會會議 110 年 08 月 24 日通過
經 110 學年度第 1 學期	餐旅管理學院第一次院課程委員會會議 110 年 09 月 15 日通過
經 110 學年度第 1 學期	第一次校課程委員會會議 110 年 09 月 16 日通過
經 110 學年度第 1 學期	第一次系課程委員會會議 110 年 11 月 30 日通過
經 110 學年度第 1 學期	第一次院課程委員會會議 110 年 12 月 01 日通過

「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		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
院必修	管理學/ Management	3	3				
	經濟學/ Economics			3	3		
院選修	大學入門/ Introduction to University Studies	2	2				
	小 計	5	5	3	3		
專業必修	餐飲衛生與安全/ Sanitation and Safety of Food and Beverage	3	3			✓	✓
	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3			✓	✓
	中餐製備實務/ Practices of Chinese Cooking Preparation	2	4			✓	✓
	國際禮儀/ International Etiquette			2	2	✓	
	食物製備原理/ Principles of Food Preparation			2	2	✓	✓
	小 計	8	10	4	4		
餐飲技術 專業選修	咖啡知識鑑賞與實務/ Practice of Coffee Knowledge and Appreciation	2	3				
	西餐製備實務/ Practices of Western Cooking Preparation			3	4		
創業與經營管理組 專業選修	餐飲美學/ The Art and Aesthetics of Food	2	2				
	飲食文化/ Food Culture			2	2		
	小 計	4	5	5	6		

第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
院必修	程式設計概論/ Introduction to Computer Programming	3	3				
院選修	職場倫理與溝通/ Ethics and Communication in the Workplace			2	2		
	小計	3	3	2	2		
專業必修	基礎餐旅英文/ Basic Hospitality English	2	2			✓	✓
	旅館管理/ Hotel Management	3	3			✓	✓
	人力資源管理/ Human Resources Management			3	3	✓	
	進階餐旅英文/ Advanced Hospitality English			2	2	✓	
	餐旅服務/ Hospitality Service			2	3	✓	✓
	小計	5	5	7	8		
共同選修	餐旅日文/ Japanese for Hospitality	2	2				
	餐旅法文/ French for Hospitality			2	2		
餐飲技術專業選修	食品營養學/ Food Nutrition	2	2				
	調酒學/ Introduction to Mixology and Bartending	2	3				
	點心製作/ Baking and Pastry Fundamentals			3	4		
	酒類知識與鑑賞/ Knowledge and Connoisseurship of Wine			2	3		
創業與經營管理組專業選修	顧客關係管理/ Customer Relationship Management	2	2				
	採購學/ Purchasing	2	2				
	民宿經營管理/ Bed and Breakfast Operating and Management			2	2		
	餐飲連鎖事業管理/ Management of Food and Beverage Chain Enterprises			2	2		
	小計	10	11	11	13		

第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		雙 主 修	輔 系
		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/ Information System for Hospitality Management	3	3			✓	
	成本控制/ Cost Control	2	2			✓	
	行銷管理/ Marketing Management	3	3			✓	
	餐旅法規/ Legal Issues in Hospitality Industry			2	2	✓	✓
	消費者行為/ Consumer Behavior			2	2	✓	
	專題研究(一)/ Independent Study (I) (未修校外實習(一)者必修)			2	2		
	小 計	8	8	4/6	4/6		
專業 選修 餐飲 技術	侍酒與服務/ Sommelier and Service	2	3				
	異國料理/ Practices of Exotic Culinary	3	4				
	感官品評/ Sensory Evaluation	2	2				
	精品咖啡鑑賞與實務/ Connoisseurship and Practice of Specialty Coffee			2	3		
創業 與 經營 管理 組 專業 選修	餐旅財務管理/ Finance for the Hospitality Industry	2	2				
	電子商務/ Electronic Commerce			2	2		
	餐飲創業經營管理/ Entrepreneurship Operating and Management			2	2		
	小 計	9	11	6	7		

第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		雙 主 修	輔 系
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數		
專業 必修	校外實習(一)/ Internship (I)	9					
	專題研究(二)/ Independent Study (II) (未修校外實習(一)者必修)	2	2				
	餐廳規劃與設計/ Foodservice Facilities Design and Planning			2	2	✓	✓
	畢業成果展/ Graduation Exhibition			2	2		
	小 計	9/2	2	4	4		
共同 選修	校外實習(二)/ Internship (II)			4	4		
	海外參訪/ Overseas Visit with hospitality focus			2	2		
餐飲 技術 專業 選修	會展規劃與管理/ Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions Management			2	2		
	創意廚藝/ Creative Culinary			3	4		
創業 與 經營 管理 組 專業 選修	餐旅產品設計與規劃/ Design and Planning for Hospitality Products			2	2		
	小 計	0	0	13	14		