

# 107 學年度餐旅管理學系

## 進修部

### 「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

[附件四]-「107 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		
<p>1. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分(通識課程+專業課程)。</p> <p>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。</p> <p>3. 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。</p>		

經 106 學年度第 2 學期	系課程委員會 107 年 3 月 5 日通過
經 106 學年度第 2 學期	系務會議 106 年 3 月 8 日通過
經 106 學年度第 2 學期	院課程委員會會議 107 年 3 月 21 日通
經 106 學年度第 2 學期	校級課程委員會 107 年 7 月 5 日通過
經 106 學年度第 2 學期	教務會議 107 年 7 月 26 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			