

# 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

**「大學進修部課程規劃基本資料表」**

**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) 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	
通識課程	(一)基礎核心課程	12 學分
	(二)博雅核心課程(各領域 4 學分)	12 學分
	(三)博雅深化課程(各領域 2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程	0 學分
	小計	30 學分
專業課程	學院必修	9 學分
	專業必修	55 學分
	專業選修	34
	小計	98 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)。 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。 3. 畢業學分：如下表一所示。 4. 畢業學分：通識必修 18 學分，通識選修 12 學分，院專業必修 9，專業必修 55 學分，專業選修 34 學分，共 128 學分。		
經 100 學年度第 2 學期	系務會議會議 101 年 4 月 18 日通過	
經 100 學年度第 2 學期	休閒學院院級課程委員會 101 年 5 月 14 日通過	

經 100 學年度第 2 學期	校級課程委員會 101 年 07 月 10 日通過
經 100 學年度第 2 學期	教務會議 101 年 07 月 31 日通過
經 101 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 102 年 04 月 03 日通過
經 101 學年度第 2 學期	系務會議 102 年 04 月 03 日通過
經 101 學年度第 2 學期	休閒學院院課程委員會會議 102 年 4 月 17 日通過
經 101 學年度第 2 學期	校級課程委員會 102 年 7 月 25 日通過
經 102 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 103 年 02 月 06 日通過
經 102 學年度第 2 學期	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 7 月 18 日通過

## 二、課程規劃內容

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		對應教師
		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	咖啡調製 / Coffee Art	2	2			鍾佩芬 林儒蘊
	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2			楊小淇 孫藝玫
	旅館概論 / Introduction to Hotel and Lodging Industry			2	2	林宜樺
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			2	2	楊小淇
	小計	4	4	4	4	

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		對應教師
		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	餐飲概論 / Introduction to Foodservice Industry	2	2			周嵐瑩
	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	楊小淇
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner			2	2	林宜樺 蘇智鈴
	餐旅會計學 / Accounting for Hospitality			2	2	李建祈 賴朝煌
	飲料製備理論與實務(一) / Beverage Mixed & Drink Practice (I)			2	3	鍾佩芬 林儒蘊

	小	計	5	6	10	11	
--	---	---	---	---	----	----	--

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		對應教師
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
專業必修	餐旅英文(一) / English for Hospitality( I )	2	2			孫藝玫
	客務暨房務管理與實務 / Front Office Operations and Housekeeping Management	2	3			
	烘焙學與實務(一) / Baking Theory and Practice( I )	3	4			楊國欣
	西餐烹飪學與實務 / Western Culinary Theory and Practice			3	4	蔡昱維
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	3	蘇智鈴
	餐旅研究方法 / Research Methods for Hospitality			2	2	李建祈 賴朝煌
	餐旅消費者心理與行為 / Psychology and control & Analysis			2	2	蘇智鈴 林儒蘊
	餐旅英文(二) / English for Hospitality ( II )			2	2	孫藝玫
	小	計	7	9	11	13
專業選修	餐旅日文(一) / Japanese for Hospitality( I )	2	2			楊山明
	飲食文化 / Food Culture	2	2			周嵐瑩
	人際溝通 / Personal Communication	2	2			林芳忠
	調味學 / Food Seasoning	2	2			孫藝玫
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2	鍾佩芬 林儒蘊
	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	
	餐旅日文(二) / Japanese for Hospitality( II )			2	2	楊山明
	台灣小吃實作 / Taiwan Characteristic Dish Preparing			3	4	吳怡德
	日本料理(一) / Practice of Japan Culinary ( I )			3	4	
	小	計	10	10	14	16

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		對應教師
		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			蘇智鈴 林宜樺
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis	2	2			李建祈
	餐旅資訊管理系統 / Hospitality Management Information System	2	2			李明靜
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Management & Design	2	2			蔡昱為 王育民
	餐旅法規與職業倫理 / Hospitality Law and Professional Ethics			2	2	周嵐瑩 李明靜
	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	林宜樺
	小計	8	8	6	6	
專業選修	公共關係管理 / Public Relations Management	2	2			林芳忠
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2			林宜樺
	中餐烹飪學與實務(二) / Chinese Culinary Theory and Practice( II )	3	4			吳怡德 楊國欣
	飲料製備理論與實務(二) / Beverage Mixed & Drink Practice( II )	2	3			鍾佩芬 林儒蘊
	點心製作 / Dessert Fabrication	3	4			吳怡德
	日本料理(二) / Practice of Japan Culinary ( II )	3	4			
	餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2	林儒蘊
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising in the Hospitality Industry			2	2	林儒蘊
	宴會管理 / Catering and Special Events Management			2	2	張桂秋
	團體膳食管理/Community Meal Management			2	2	
休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2		

烘焙學與實務(二) / Baking Theory and Practice( II)			3	4	楊國欣 吳怡德
電子商務 / Electronic Commerce			2	2	李明靜
就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking			2	2	各導師
新產品開發 / Develop New Product			3	4	
小計	15	15	21	24	