

# 101 學年度餐旅管理學系

## 「教育目標、基本素養與核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	學習成果 (核心能力細項-能力指標)
1. 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。	1 培養餐飲專業知能。	1.1 餐旅安全認知與處理能力 1.2 餐飲廚藝專業能力
	2 培養旅館專業知能。	餐旅管理與服務之實務操作能力
2. 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。	3 培養學生具備良好外文溝通之能力。	餐旅外語溝通應用能力與國際思維
3. 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。	4 培養學生具備分析與規劃餐旅市場發展之創業經營管理能力。	4.1 行銷管理能力 4.2 餐旅業相關法規、作業程序、報表分析與預算編製等經營管理能力
	5 培養專業創新發展與創業之能力	新產品開發與微型創業實務能力
4. 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備的之人格特質。	6 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。	優質服務與工作態度與正面之職場倫理涵養
	7 尊重、關懷與接納多元文化。	藉由尊重、關懷與接納多元文化拓展飲食文化與發展視野。(配合通識暨服務學習課程)

# 「大學日間部課程規劃基本資料表」

## 日間部

學系(所)		學制	部別	
餐旅管理學系		■大學 □碩士 □二技在職專班	■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) 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) 陶冶學生專業服務倫理及關懷兼備之之人格特質。		
系所素養與核心能力		(一) 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。 (二) 尊重、關懷與接納多元文化。 (三) 培養餐飲專業知能。 (四) 培養旅館專業知能。 (五) 培養專業創新發展之能力 (六) 培養學生具備良好外文溝通之能力。 (七) 培養學生具備分析與規劃餐旅市場發展之經營管理能力。		
通識學分	(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) 社會科學領域(4) 自然科學領域(4)		12 學分	
	(三)通識教育博雅深化課程: 人文與藝術領域(2) 社會科學領域(2) 自然科學領域(2)		6 學分	
	小計		30 學分	
專業學分	學院必修	管理學、經濟學、休閒遊憩概論	9 學分	
	專業 必選修	專業必修		58 學分
		專業服務學習課程		0 學分
		專業選修		22-28 學分
		小計		80 學分
	全校跨領域選修	自由選修：自 100 學年度起入學之新生，依本校推動自由選修課程之精神，於畢業前必須於外系修習系所規定自由選修學分，而且這些學分必須被原有學系承認(亦即內含於畢業之 128 學分當中)。 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】	3-9 學分	
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 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，不必修習餐旅專題研究(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 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 1 學期	系務會議 101 年 12 月 17 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	教務會議 102 年 7 月 30 日修正通過

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		3-9	3-9
共計		128	128

# 「課程規劃」

大學部

第一學年						
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		備註
		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			
	管理學 / Management			3	3	
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
系專業必修	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	3	3			
	旅館概論 / Management of Hotel and Lodging Industry	3	3			
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2			
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			3	3	
	餐飲概論 / Management of Foodservice Industry			3	3	
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
專業選修	人際溝通 / Personal Communication	2	2			
	烘焙學與實務(一) / Baking Theory and Practice( I)	3	4			
	飲料製備理論與實務 / Beverage Mixed & Drink Practice			2	3	
	咖啡調製 / Coffee Art			2	3	
	烘焙學與實務 (二) / Baking Theory and Practice( II)			3	4	
	辛香料認識與應用 / Application of Herbs and Spices			2	2	
	<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	

第二學年						
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		備註
		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	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
系專業必修	餐旅會計學 / Accounting for Hospitality	3	3			
	餐旅英文(一) / English for Hospitality(I)	2	2			
	餐旅人力資源管理 / Human Resources Management of Hospitality			3	3	
	餐旅消費者心理與行為 / Consumer Behavior			3	3	
	餐旅法規與職業倫理 / Hospitality Law and Professional Ethics			2	2	
	餐旅英文(二) / English for Hospitality(II)			2	2	
	小計	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
專業選修	旅館客務部營運管理與實務 / Managing Front Office Operations and Practice	2	3			
	餐旅日文(一) / Japanese for Hospitality(I)	2	2			
	中餐烹飪學與實務(一) / Chinese Culinary Theory and Practice(I)	3	4			
	點心製作 / Dessert Fabrication	3	4			
	餐旅大師講座(一) The Master Seminars (I)	1	2			
	旅館房務部營運管理與實務 / Managing House Keeping Operations and Practice			2	3	
	餐旅日文(二) / Japanese for Hospitality(II)			2	2	
	中餐烹飪學與實務(二) / Chinese Culinary Theory and Practice(II)			3	4	
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	3	
	調味學 / Food Seasoning			2	2	
	小計	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	

第三學年						
	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
類別	餐旅服務業管理 / Service Management of Hospitality	3	3			
	餐旅資訊管理系統 / Information System of Management for Hospitality	3	3			
	餐旅研究方法 / Research Methods for Hospitality	3	3			
	餐旅行銷管理 / Hospitality Marketing			3	3	
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis			3	3	
	專題製作(一) / Independent Study in Hospitality Management (I)			2		(如不修校外實習，則需修餐旅畢業專題(一)、(二))
	小計	9	9	8	6	
專業選修	菜單設計與規劃 / Menu Planning and Design	2	2			
	餐旅法文(一) / French Culture and Communication for Hospitality (I)	2	2			
	保健餐飲 / Health of Food & Beverage	2	2			
	分子調理學 / Molecular Cooking	2	2			
	公共關係管理 / Public Relations Management	3	3			
	宴會管理 / Catering and Special Events Management	2	2			
	環保節能烹調技術 / ECO of Cuisine Technology	3	4			
	西餐烹飪學與實務(一) / Western Culinary Theory and Practice (I)	3	4			
	日本料理(一) / Practice of Japan Culinary (I)	3	4			
	專業實習(一) / Professional Internship (I)	2				
	就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking	2	2			
	餐旅創業經營管理 / Food and Beverage Business Initiation	3	3			
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising in the Hospitality Industry			2	2	
	日本料理(二) / Practice of Japan Culinary (I I)			3	4	
	膳食計畫與實務 / Meal Planning and Practice			3	4	
酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2		
電子商務 / Electronic Commerce			2	2		
餐飲知識管理 / Knowledge Management of			2	2		

Hospitality					
創業實務 / Entrepreneurial Practice			3	4	
新產品開發 / New Product Developemnt			3	4	
餐旅大師講座(二) / The Master Seminars (II)			1	2	
西餐烹飪學與實務(二) / Western Culinary Theory and Practice (II)			3	4	
台灣小吃實作 / Taiwan Characteristic Dish Preparing			3	4	
餐旅法文(二) / French Culture and Communication for Hospitality (II)			2	2	
小計	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>29</b>	<b>36</b>	

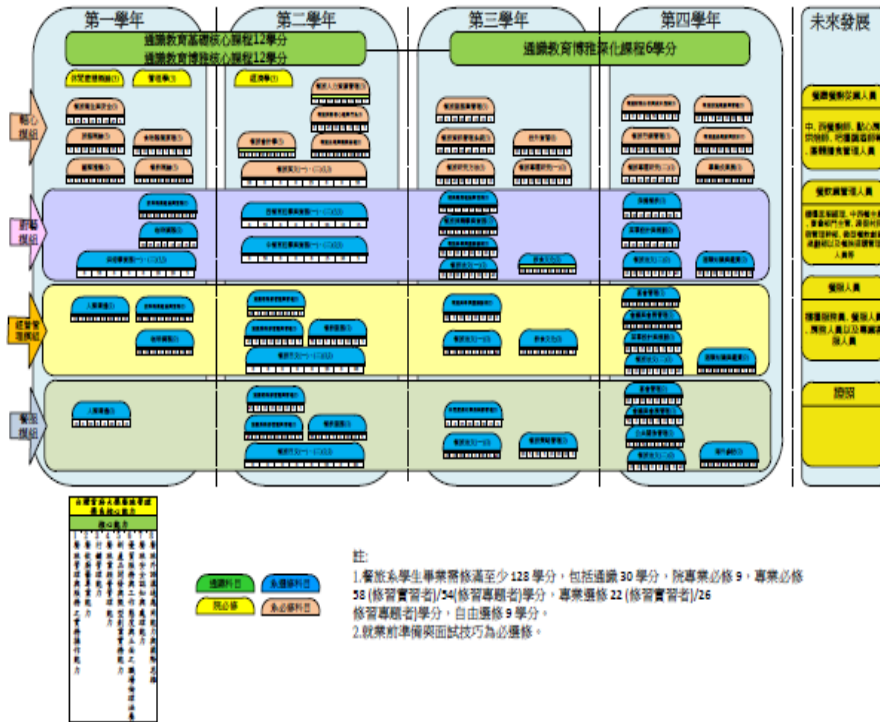
### 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數	
系專業必修	專題製作(二) / Projects(II)	2	2			
	校外實習 / Internship	8	8			
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Management & Design			2	2	
	餐旅產品規劃與設計 / Hospitality Production Planning and Development			2	2	
	畢業成果展 / Graduation Exhibition			2	2	
	<b>小計</b>	<b>2/8</b>	<b>2/8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	公共關係管理 / Public Relations Management	3	3			
	會展管理 / Exposition Management	2	2			
	蔬果雕刻理論與實務 / Vegetables carved sculptures	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	3	3			
	餐旅採購學與實務 / Hospitality Purchasing	2	2			
	休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration	2	2			
	海外參訪 / Overseas Study			2	2	
	專業實習(二) / Professional Intership (II)			2	2	
	餐旅專業個案研究 / Hospitality Case Study			2	2	
	餐旅策略管理 / Strategic Management			2	2	
	餐旅品牌管理 / Brand management of hospitality			2	2	
	領導統御 / Leadership and Supervision			2	2	
	飲食文化 / Food and culture			2	2	
	團體膳食管理與實務 / Quantity Food Management and Practice			3	4	
	<b>小計</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	



# 「餐旅系-課程地圖」

台灣首府大學餐旅管理學系大學日間部課程地圖



**廚藝模組**  
 餐廳餐廚部門從業人員，如：中、西餐廚師、點心房烘焙師、吧檯調酒師等、團體膳食管理人員

**餐旅服務模組**  
 櫃檯服務員、餐服人員、房務人員以及專業服務人員等

**經營管理模組**  
 餐飲業管理幹部如，櫃檯客服經理、中西餐主廚、宴會部門主管、渡假村' 民宿管理幹部、微型餐飲創業規劃師以及餐旅採購管理人員等、中西餐主廚、宴會部門主管、渡假村' 民宿管理幹部、微型餐飲創業規劃師以及餐旅採購管理人員等

**餐旅系「課程與能力指標配當表(含雷達圖)」**

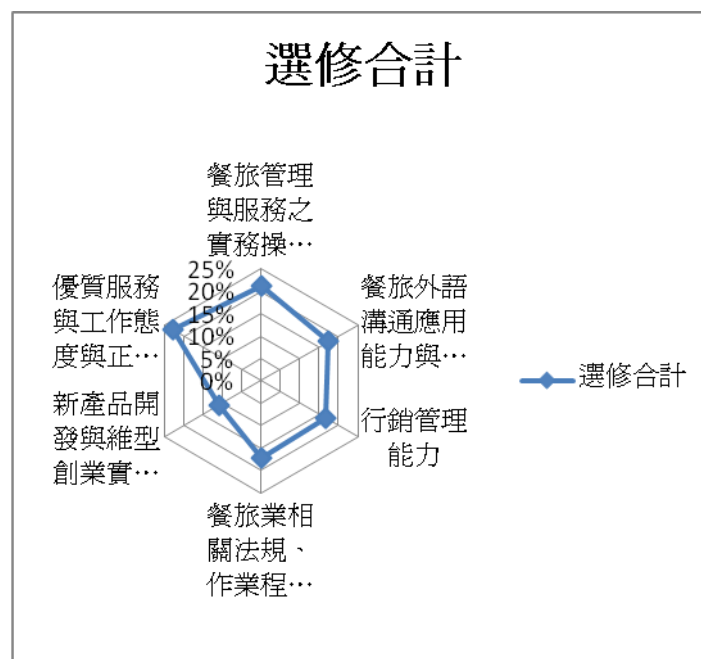
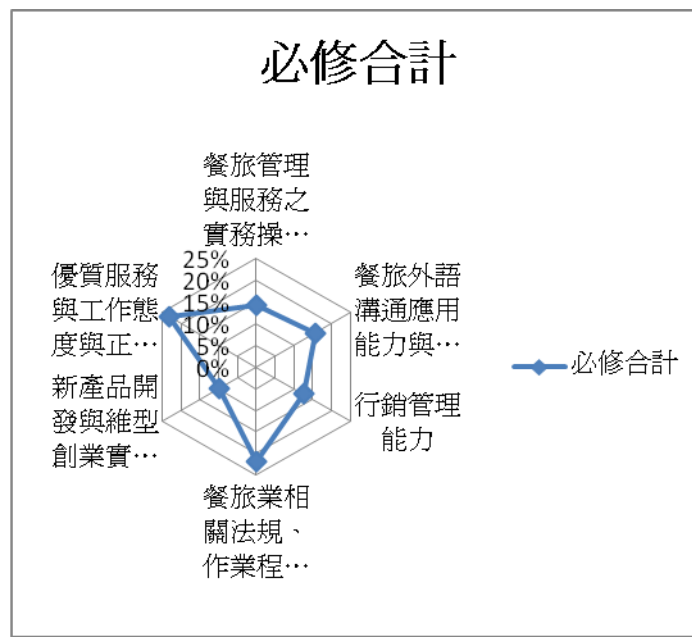
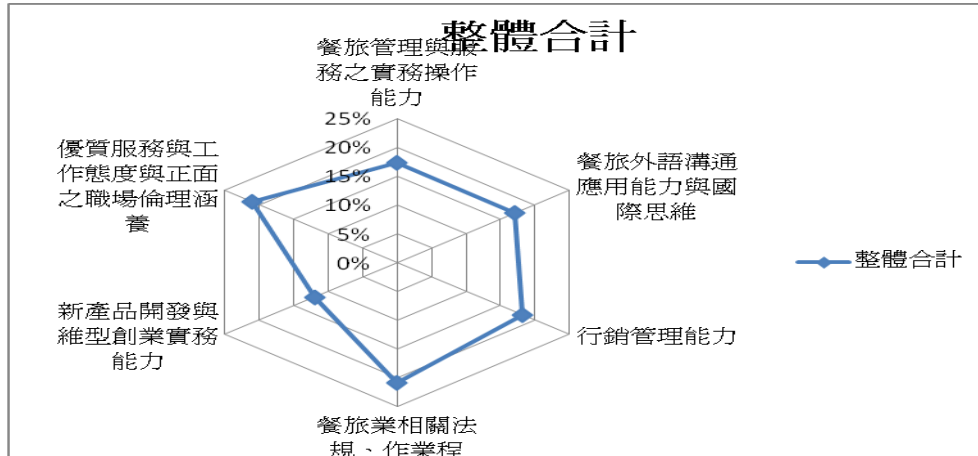
	科目	學分數	能力指	能力指	能力指	能力指	能力指	能力指	能力指	能力指	合計
			標 1.1	標 1.2	標 2.1	標 3.1	標 4.1	標 4.2	標 5.1	標 6.1	
必選修			餐旅安全 認知與處理 能力	餐飲廚藝 專業能力	餐旅管 理與服 務之實 務操作 能力	餐旅外 語溝通 應用能 力與國 際思維	行銷管 理能力	餐旅業 相關法 規、作 業程 序、報 表分析 與預算 編製等 經營管 理能力	新產品 開發與 維型創 業實務 能力	優質服 務與工 作態度 與正面 之職場 倫理涵 養	
專業必修	餐旅衛生與安全	3	35%	15%	5%			20%	15%	10%	100%
	旅館概論	3	15%		20%	5%	15%	15%	10%	20%	100%
	國際禮儀	2	15%		15%	5%			10%	55%	100%
	食物製備原理	3	30%	30%	15%	10%		10%	5%		100%
	餐飲概論	3	10%	5%	20%	10%	15%	15%	5%	20%	100%
	餐旅會計學	3			10%	10%	10%	50%	20%		100%
	餐旅英文(一)	2			15%	60%			10%	15%	100%
	餐旅人力資源管理	3	20%		15%	10%	10%	20%	5%	20%	100%
	餐旅消費者心理與行為	3	10%		10%	5%	35%	20%	10%	10%	100%
	餐旅法規與職業倫理	2	30%		10%			30%	5%	25%	100%
	餐旅英文(二)	2			15%	60%			10%	15%	100%
	餐旅服務業管理	3	20%		10%		20%	25%	10%	15%	100%
	餐旅研究方法	3				30%	20%	20%	30%		100%
	餐旅資訊管理系統	3			30%		20%	30%	20%		100%
	校外實習	8	10%	20%	20%	10%	10%	10%	10%	10%	100%
	餐旅行銷管理	3	5%		5%	5%	60%	15%	10%		100%
	餐旅財務分析與成本控制	3	15%					50%	25%	10%	100%
	餐旅設施規劃與管理	2	15%		10%	5%	5%	30%	15%	20%	100%
	餐旅產品規劃與設計	2	10%	10%	20%	5%	15%	15%	15%	10%	100%
	畢業成果展	2	10%	15%	20%	5%	10%	10%	20%	10%	100%
系專業選修	烘焙學與實務(一)	3	20%	55%		5%				20%	100%
	烘焙學與實務(二)	3	20%	45%		5%			10%	20%	100%
	人際溝通	2			10%	10%	20%			60%	100%
	飲料製備理論與實務	2	25%	35%	30%					10%	100%
	咖啡調製	2	25%	35%	30%					10%	100%
	旅館房務部營運管理與實務	2	15%		35%	10%	10%			30%	100%
	旅館客務部營運管理與實務	2	15%		25%	15%	25%			20%	100%
	西餐烹飪學與實務(一)	3	10%	55%		15%				20%	100%
	西餐烹飪學與實務(二)	3	10%	45%		15%			10%	20%	100%

就業前準備與面試技巧	2				10%		10%		80%	100%
餐旅大師講座(一)	1	20%			10%	20%	20%	10%	20%	100%
餐旅大師講座(二)	1	20%			10%	20%	20%	10%	20%	100%
餐旅日文(一)	2			10%	60%			10%	20%	100%
餐旅日文(二)	2			10%	60%			10%	20%	100%
中餐烹飪學與實務(一)	3	25%	50%				10%		15%	100%
中餐烹飪學與實務(二)	3	25%	40%				10%	10%	15%	100%
餐飲服務	2	15%		55%	10%	5%			15%	100%
專題製作(一)	2	5%	5%	10%	20%	20%	20%	10%	10%	100%
專題製作(二)	2	5%	5%	10%	20%	20%	20%	10%	10%	100%
蔬果雕刻理論與實務	2	5%	40%	10%		5%	5%	10%	25%	100%
餐旅美學與盤飾藝術	2			20%		20%	30%		30%	100%
休閒渡假村與俱樂部管理	3	15%					25%	35%	25%	100%
餐旅法文(一)	2		10%	10%	55%	10%		5%	10%	100%
餐旅採購學與實務	2	5%				30%	40%	10%	15%	100%
餐旅專業個案研究	2	10%			20%	10%	40%	10%	10%	100%
餐旅策略管理	2	15%	5%	20%	10%	20%	5%	10%	15%	100%
餐旅品牌管理	2	10%	5%	5%	10%	10%	30%	10%	20%	100%
領導統御	2	15%					40%	10%	35%	100%
飲食文化	2	5%		10%	20%	10%	25%	10%	20%	100%
菜單設計與規劃	2		10%	30%		15%	20%	10%	15%	100%
保健餐飲	2	20%	30%	20%		10%	10%	10%		100%
會展管理	2			40%	10%	10%	20%	10%	10%	100%
宴會管理	2	10%		30%		30%	15%		15%	100%
公共關係管理	3	10%				50%			40%	100%
海外參訪	2	10%	10%	10%	25%	15%	15%	5%	10%	100%
餐旅連鎖事業管理	2	20%				10%	30%	10%	30%	100%
酒類知識與鑑賞	2	5%	15%	30%	10%	20%	10%		10%	100%
餐旅法文(二)	2		10%	10%	40%	10%		10%	20%	100%
電子商務	2	20%			10%	30%	20%	20%		100%
團體膳食管理與實務	3	10%	20%	20%		10%	20%	10%	10%	100%
膳食計畫與實務	3	20%	20%	20%		10%	20%	10%	10%	110%
調味學	2	20%	30%				20%	20%	10%	100%
辛香料認識與應用	2	10%	30%		15%		15%	20%	10%	100%
台灣小吃實作	3	25%	50%				10%		15%	100%
日本料理(一)	3	15%	50%		15%		10%		10%	100%
日本料理(二)	3	15%	40%		15%		10%	10%	10%	100%
點心製作	3	20%	50%				10%	10%	10%	100%
新產品開發	3	10%	20%		10%		10%	40%	10%	100%
分子調理學	2	10%	20%		10%		10%	40%	10%	100%
餐飲知識管理	2	10%		20%	10%	20%	10%	20%	10%	100%
環保節能烹調技術	3	25%	20%				10%	30%	15%	100%
休閒旅館經營管理	2	15%		30%	15%		20%		20%	100%
創業實務	3	10%	10%	10%	10%	10%	20%	20%	10%	100%

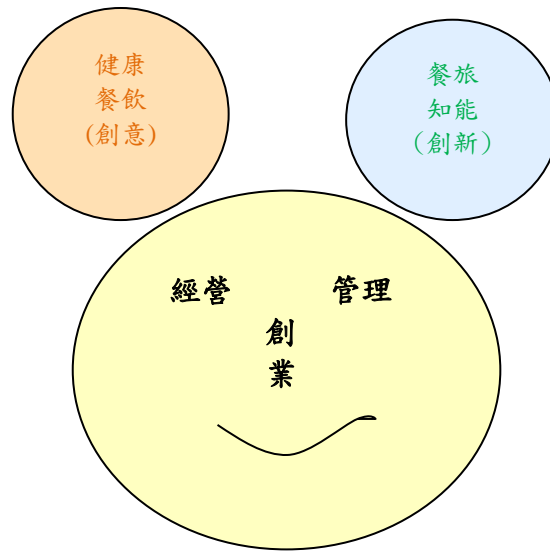
	餐旅創業經營管理	3	10%	10%	15%	10%	10%	15%	20%	10%	100%
	專業實習(一)	2	15%	15%	15%	5%	15%	15%	5%	15%	100%
	專業實習(二)	4	15%	15%	15%	5%	15%	15%	5%	15%	100%
	合計	188	16%	30%	17%	17%	18%	21%	12%	21%	100%
	必修合計	58	21%	17%	14%	16%	13%	22%	10%	23%	100%
	選修合計	130	16%	35%	21%	18%	17%	17%	11%	23%	100%

# 餐旅系「課程與能力指標配當表(含雷達圖)」

## 雷達圖

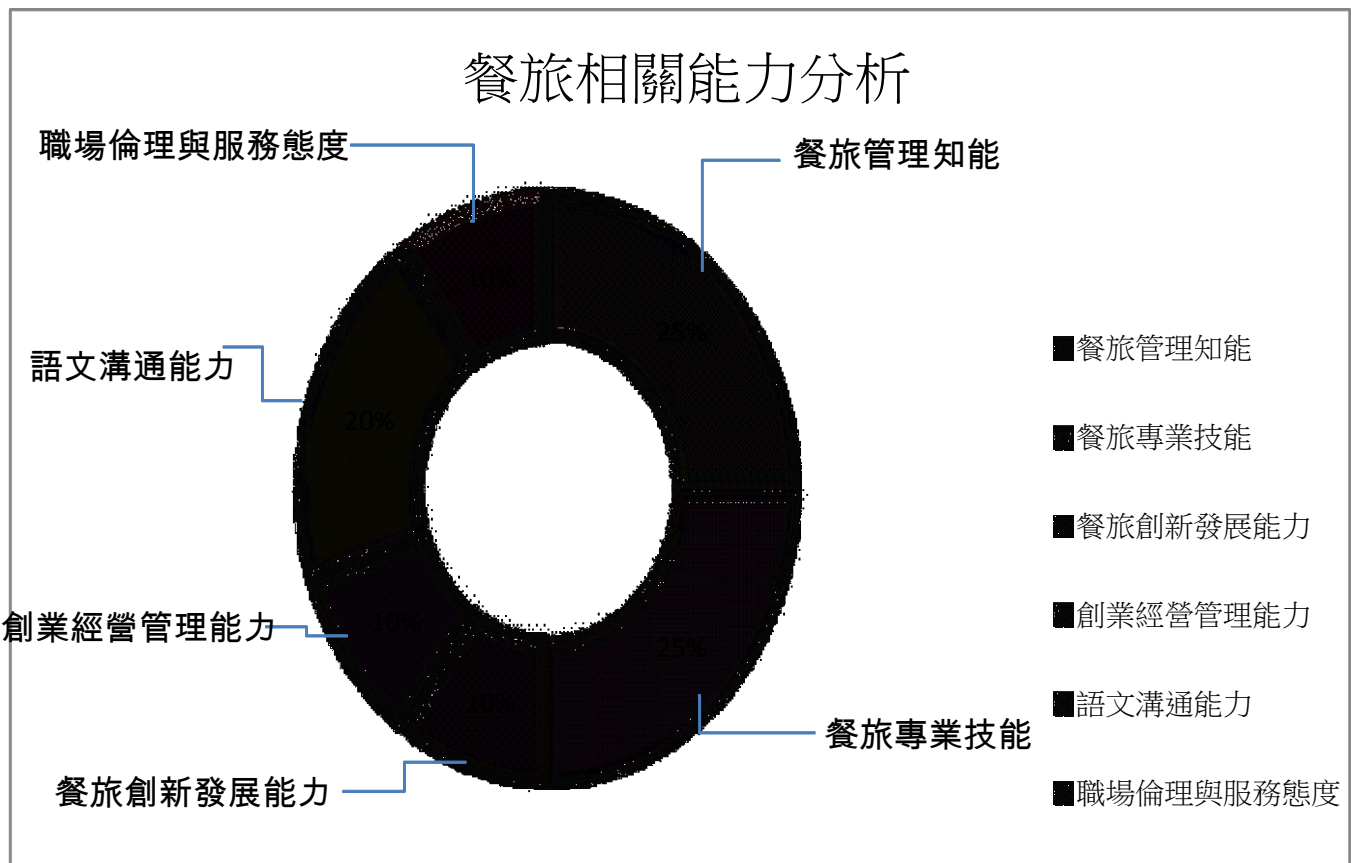


# 台灣首府大學餐旅系發展特色與能力結構分析

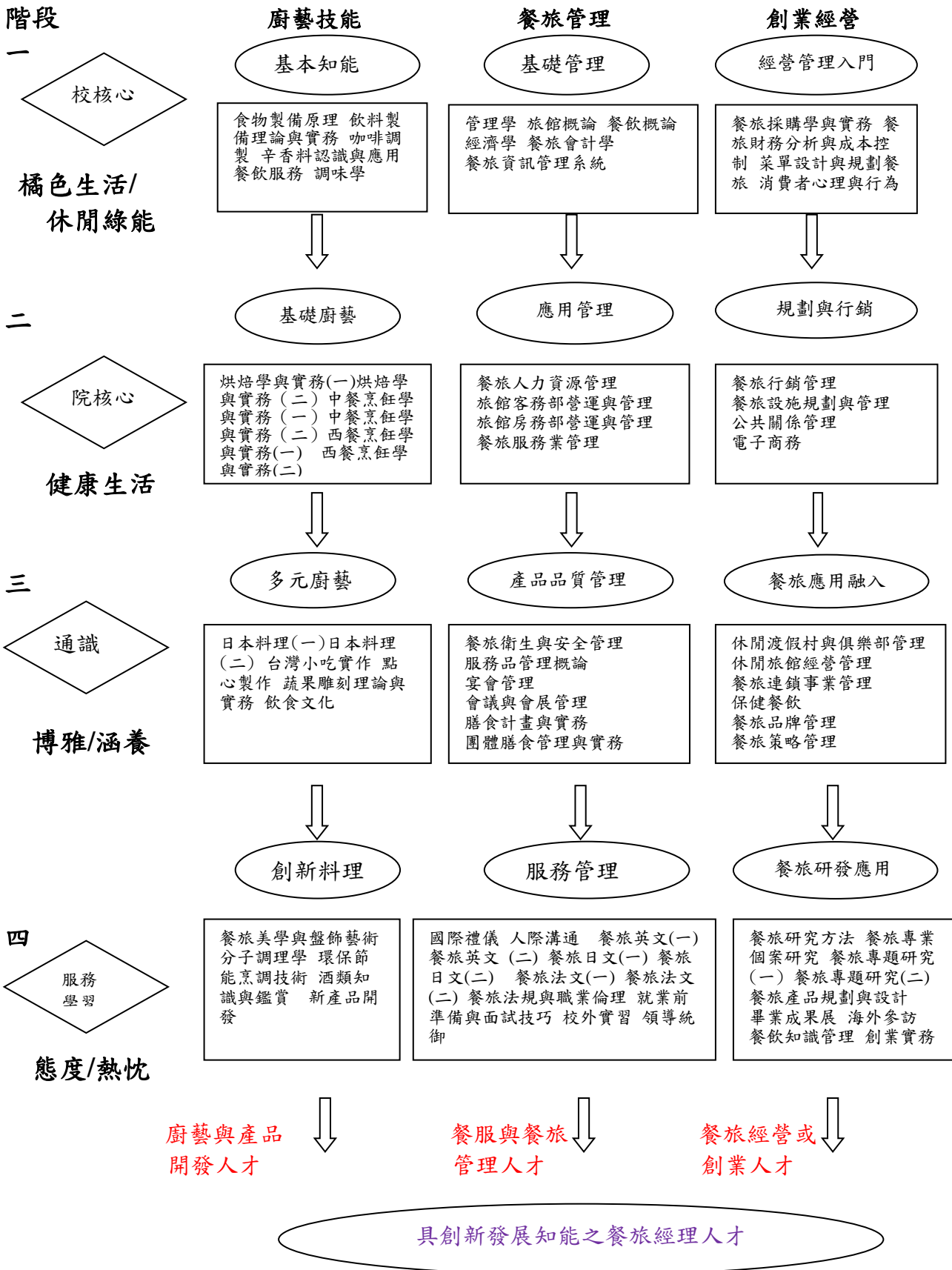


健康餐旅為耳/經營管理為目

橘色料理配合健康綠能成就橘色事業



# 台灣首府大學餐旅管理學系 課程學習引導地圖



台灣首府大學餐旅管理學系 課程學習引導地圖