

104 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

「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	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	(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、統計學、會計學、企業倫理	17 學分
	專業必修	51/47 學分
	專業選修	21/25 學分
	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 或 自由選修課程 【跨領域選修 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

一、本系學生畢業時需修滿至少 128 學分，包括通識必修 30 學分、學院專業必修 17 學分、系核心專業必修(選校外實習者)51 學分/(選專題研究)47 學分、專業選修(選校外實習者)21 學分/(選專題研究)25 學分，跨系選修 9 學分。[修習「校外實習」者，不必修習專題研究(一)(二)]。

二、專業選修學程(1)為 廚藝菁英學程，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)為葡萄酒與飲料管理菁英學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。

四、專業選修學程(3)為外場服務禮賓菁英學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。

五、專業選修學程(4)為創業與經營管理人才學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此學程。

六、學生至少要取得專業選修學程(1)、(2)、(3)、(4)中的一個，為其畢業之基本條件。

七、未有餐飲基礎者，視需要輔導選修系專業基礎選修課程。

八、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」。

九、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)，以利學生修課之規劃。

十、大三生必修科目若需重補修者得以 100、101、102、103 學年度必修課程替代科目一覽表參造。

十一、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。

十二、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。

十三、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 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
經 103 學年度第 1 學期	系課程委員會會議 103 年 08 月 26 日通過
經 103 學年度第 2 學期	系務會議 104 年 月 日通過
經 103 學年度第 2 學期	休閒學院院課程委員會會議 104 年 月 日通過
經 103 學年度第 2 學期	校級課程委員會 104 年 月 日通過

基礎課程 (無餐飲 基礎者， 需擇一)	基礎餐旅服務技術 / Basic Food Service Techniques	2	4							基礎課 程 (無餐 飲基 礎者， 需擇 一)
廚藝 菁英 組專 業選 修	食材認識與介紹 / Introduction of Food Ingredients	2	2							
	中餐烹飪原理 / Theory of Chinese Cooking	2	2							
	辛香料認識與應用 / Application of Herbs and Spices			2	2					
	西餐烹飪原理 / Theory of Western Cooking			2	2					
葡萄酒與 飲料管理 菁英組專 業選修	咖啡概論與實務 / Introduction and Practices of Coffee and Tea	2	3							
	葡萄酒賞析 / Introduction of Wine			3	3					
	官能品評 / Sensory Evaluation			2	2					
外場服務 禮賓菁英 組專業選 修	飲食文化 / Food Culture	2	2							
	餐飲服務管理與實務 / Management and Practices of Food Service			2	3					
創業與 經營管理 組專業選 修	餐飲美學 / Food Aesthetics	2	2							
	飲食文化 / Food Culture	2	2							
	咖啡概論與實務 / Introduction and Practices of Coffee and Tea			2	3					

	食品安全管制系統 / Food Safety Control System			2	2					
	小計	16	21	15	17					

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				
	統計學 / Statistics	3	3			院指派				
	會計學 / Accounting			3	3	院指派				
	小計	6	6	3	3					
專業必修	基礎餐旅英文 / Basic Hospitality English	2	2							
	基礎西餐製備實務 / Basic Practices of Western Cooking Preparation	2	4							
	旅館管理	3	3							
	人力資源管理 / Human Resources Management			3	3					
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2					
	小計	7	9	5	5					
專業選修 廚藝菁英組	初階中餐烹飪學與實務 / Advanced Practices for Chinese Cooking	3	4							
	官能品評 / Sensory Evaluation	2	2							

	餐飲採購學 / Food Purchasing			2	2					
	食品營養學 / Food Nutrition			2	2					
	初階西餐烹飪學與實務/ Advanced Practices for Western Cooking			3	4					
葡萄酒 與飲料 管理菁 英組專 業選修	餐飲服務管理與實務 / Management and Practices of Food Service	2	3							
	茶藝概論與實務	2	3							
	調酒學 / Beverage Mixing			2	3					
	餐飲法文 / French for Food and Beverage			2	2					
外場服 務禮賓 菁英組 專業選 修	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning	2	2							
	餐務管理 / Stewarding Service Management	2	2							
	門市管理 / Retail Sales Management			2	3					
	餐飲日文 / Japanese for Food and Beverage			2	2					
創業與 經營管 理組專 業選修	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning	2	2							
	餐飲採購學 / Food Purchasing	2	2							
	餐飲連鎖事業管理 / Food Franchise Management			3	3					
	民宿經營管理 / Bed and Breakfast Operating and Management			2	2					
	小計	17	19	20	23					

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					
院必修	企業倫理 / Business Ethics	2	2							
	小計	2	2							
專業必修	餐旅資訊管理系統 / Information System for Hospitality Management	3	3							
	餐飲財務管理 / Food Financial Management	2	2							
	餐飲成本控制 / Food Cost Control	2	2							
	行銷管理 / Marketing Management	3	3							
	餐旅法規 / Hospitality Law			2	2					
	消費者行為 / Consumer Behavior			3	3					
	專題製作(一) / Independent Study I 未實習者必修			2	2					
	小計	10	10	5/7	5/7					
廚藝菁英組專業選修	進階中餐烹飪學與實務 / Practices for High Level Chinese Cooking	3	4							
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Practices for Western Cooking	3	4							
	日本料理 / Japanese Cuisine	3	4							
	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning			2	2					
	餐務管理 / Stewarding Service Management			2	2					
	異國料理 / Foreign Cuisine			3	4					

葡萄酒 與飲料 管理菁 英組專 業選修	飲務管理與實務 / Management and Practices of Beverage	2	3							
	蒸餾酒概論 / Introduction for Distilled Alcohol	2	2							
	釀造酒知識與鑑賞 /			2	2					
	侍酒與服務 / Sommelier and Service			2	3					
外場服 務禮賓 菁英組 專業選 修	餐飲法文 / French for Food and Beverage	2	2							
	宴會管理 / Banquet Management	2	2							
	飲務管理與實務 / Management and Practices of Beverage			2	3					
	服務品質管理 / Service Quality Management			2	2					
創業與 經營管 理組專 業選修	顧客關係管理 / Customer Relationship Management	2	2							
	服務品質管理 / Service Quality Management	2	2							
	電子商務 / Electronic Commerce			3	3					
	餐飲創業經營管理 / Entrepreneurship Operating and Management			3	3					
	小 計	18	21	21	25					

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	8								
	專題製作(二) / Independent Study II 未實習者必修	2	2							
	餐廳規劃與設計 / Restaurant Planning and Design			2	2					
	畢業成果展 / Graduation Exhibition			2	2					
	小計	8/2	/2	4	4					
廚藝菁英組專業選修	創意廚藝 / Creative Cooking			3	4					
葡萄酒與飲料管理 菁英組專業選修	酒類與飲料國際市場行銷 / International Marketing for Alcohol and Beverage			2	2					
	酒吧經營與管理 / Bar Operating and Management			2	2					
外場服務禮賓菁英組專業選修	顧客關係管理 / Customer Relationship Management			2	2					
	餐飲服務督導 / Supervisor for Food Service			2	2					
創業與經營管理組專業選修	餐旅服務業管理 / Hospitality Industry Management			3	3					
	餐飲產品設計與規劃 / Design and Planning for Hospitality Products			2	2					
	茶藝概論與實務			2	3					
	小計			18	20					