

# 台灣首府大學餐旅管理學系雙主修應修科目表

102 年 4 月 3 日 101 學年度第 2 學餐旅系課程委員會會議通過  
 101 學年度第二學期休開學院課程委員會會議 (102 年 4 月 17 日) 通過  
 101 學年度第二學期第 2 次校課程委員會 (102 年 7 月 25 日) 通過  
 101 學年度第二學期第 2 次教務會議 (102 年 7 月 30 日) 通過

102 學年度起適用

科目名稱	學分數	開課年級	開課學期	備註
旅館概論	3	一	上	無
餐飲概論	3	一	下	
餐旅衛生與安全	3	一	上	
食物製備原理	3	一	下	
餐旅英文(一)	2	二	上	
餐旅英文(二)	2	二	下	
餐旅會計學	3	二	上	
餐旅人力資源管理	3	二	下	
餐旅法規與職業倫理	2	二	下	
餐旅資訊管理系統	3	三	上	
餐旅研究方法	3	三	上	
餐旅財務分析與成本控制	3	三	下	
餐旅行銷管理	3	三	下	
餐旅產品規劃與設計	2	四	下	
指定必修科目學分小計	38			
旅館客務部營運管理與實務	2	二	上	
旅館房務部營運管理與實務	2	二	上	
餐飲服務	2	二	下	
餐旅美學與盤飾藝術	2	四	上	
任選 2 學分以上				
完成雙主修至少應修 40 學分	系所 自定	成績及格者		