

台灣首府大學 餐旅管理學系經管組 大學部課程標準表 102學年度第一學期實施 102年7月30日通過

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計 學分			
	科目		科目		科目		科目		科目		科目		科目		科目					
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數				
校訂必修	國文(一)	2	2			英語聽講訓練(一)	1	2			旅遊文學									
	國文(二)			2	2	英語聽講訓練(二)			1	2	音樂與戲劇的對話									
	英語文(一)	2	2			體育(三)	0	2			美術創作與運用									
	英語文(二)			2	2	體育(四)			0	2	西洋音樂風格演變史									
	電腦與軟體應用	2	2								臺灣社會文化變遷									
	人文藝術創意										南瀛文化探索									
	歷史與文化	2	2	3	選2						世界風土與文化									
	論理學議題										人生哲學與生涯規劃									
	休閒與社會										服務學習與生命關懷									
	人權與民主	2	2	3	選2						性別關係與教育									
	全球化議題										社會網絡與休閒活動									
	自然科學理論與應用										台灣文化與休閒觀光									
	生命科學	2	2	3	選2						服務業分析									
	環境變遷與永續發展										台灣政治史									
	體育(一)	0	2								憲法與人權									
	體育(二)			0	2						基礎法學與案例解析									
	全民國防教育軍事訓練(一)	0	2								國際局勢評析									
	全民國防教育軍事訓練(二)			0	2						亞太政經發展									
	服務學習(一)	0	1								全球化與台灣定位									
	服務學習(二)			0	1															
小計	12	17	4	9	小計	1	4	1	4	小計	4	4	0	0	小計	2	2	0	0	
院訂必修	休閒遊憩概論	3	3			經濟學	3	3												
	管理學			3	3															
小計	3	3	3	3	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
系訂必修	餐旅衛生與安全	3	3			餐旅會計學	3	3			餐旅服務業管理	3	3		校外實習	8	8			
	旅館管理	3	3			餐旅英文(一)	2	2			餐旅資訊管理系統	3	3		專題製作(二)	2	2	2	選1	
	國際禮儀			2	2	餐旅人力資源管理			3	3	餐旅研究方法	3	3		餐旅設施規劃與管理			2	2	
	食物製備原理			3	3	餐旅消費者心理與行為			3	3	餐旅行銷管理			3	3	餐旅產品規劃與設計			2	2
	餐飲管理			3	3	餐旅法規與職業倫理			2	2	餐旅財務分析與成本控制			3	3	畢業成果展			2	2
						餐旅英文(二)			2	2	專題製作(一)			2	2					
	小計	6	6	8	8	小計	5	5	10	10	小計	9	9	8	8	小計	10	10	6	6
系訂選修	人際溝通	2	2			旅館客務部營運管理與實務	2	3			菜單設計與規劃	2	2		蔬果雕刻理論與實務	2	3			
	烘焙學與實務(一)	3	4			餐旅日文(一)	2	2			餐旅日文(一)	2	2		餐旅美學與盤飾藝術	2	2			
	飲料製備理論與實務	2	3			中餐烹飪學與實務(一)	3	4			保健餐飲	2	2		休閒渡假村與俱樂部管理	3	3			
	咖啡調製			2	3	點心製作	3	4			分子調理學	2	2		餐旅採購學與實務	2	2			
	烘焙學與實務(二)			3	4	餐旅大師講座(一)	1	2			公共關係管理	3	3		會展管理	2	2			
	辛香料認識與應用			2	2	旅館房務部營運管理與實務			2	3	宴會管理	2	2		休閒旅館經營管理	2	2			
						餐旅日文(二)			2	2	環保節能烹調技術	3	4		餐旅專業個案研究			2	2	
						中餐烹飪學與實務(二)	3	4			西餐烹飪學與實務(一)	3	4		餐旅策略管理			2	2	
						餐飲服務			2	3	日本料理(一)	3	4		餐旅品牌管理			2	2	
						調味學			2	2	專業實習(一)	2	2		領導統御			2	2	
											就業前準備與面試技巧	2	2		飲食文化			2	2	
											餐旅創業經營管理	3	3		團體膳食管理與實務			3	4	
											餐旅日文(二)			2	2	專業實習(二)			4	4
											餐旅連鎖事業管理			2	2	海外參訪			2	2
											日本料理(二)	3	4							
											膳食計畫與實務			3	4					
											酒類知識與鑑賞			2	2					
											電子商務			2	2					
											餐飲知識管理			2	2					
											創業實務			3	4					
										新產品開發			3	4						
										餐旅大師講座(二)			1	2						
										西餐烹飪學與實務(二)			3	4						
										台灣小吃實作			3	4						
自由選修																				
總計					總計					總計									128	

備註：  
 1.畢業學分數為128學分(含校訂必修30分、院訂必修9學分、系訂必修58/52學分、選修最少22/28學分，跨系自由選修9學分)  
 2.每學期修習學分數，不得多於25學分、不得少於16學分  
 3.本系學生畢業時需通過校訂英文能力檢定及電腦TOC證照考試  
 4.修習「校外實習」者，不必修習「專題製作(一)(二)」