

台灣首府大學 餐旅管理學系 大學部課程標準表 101學年度第一學期實施 102年7月30日修正通過

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						
	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數	第一學期 學分	第二學期 時數					
校訂必修	國文(一)	2	2			英語聽講訓練(一)	1	2			旅遊文學			科技與生活			30				
	國文(二)			2	2	英語聽講訓練(二)			1	2	音樂與戲劇的對話			科學發展史							
	英語文(一)	2	2			體育(三)	0	2			美術創作與運用			奈米科技與環境							
	英語文(二)			2	2	體育(四)			0	2	西洋音樂風格演變史			生物科技							
	電腦與軟體應用	2	2								臺灣社會文化變遷	2	2	基因的世界	2	2					
	人文藝術創意										南瀛文化探索			生物多樣性概論							
	歷史與文化	2	2	3選2							世界風土與文化			能源科技與應用							
	論理學議題										人生哲學與生涯規劃			防災與生活							
	休閒與社會										服務學習與生命關懷			職業安全與衛生							
	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	2	2	9選1							
	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									9				
	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	專題製作(二)	2	2	58/52				
	旅館概論	3	3			餐旅英文(一)	2	2			餐旅資訊管理系統	3	3	校外實習	8	8					
	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	專題製作(一)			餐旅產品規劃與設計				2	2		
	餐飲概論			3	3	餐旅法規與職業倫理			2	2	餐旅行銷管理			3	3	畢業成果展				2	2
						餐旅英文(二)			2	2	餐旅財務分析與成本控制			3	3						
	小計	8	8	6	6	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	2			菜單設計與規劃	2	2	公共關係管理	3	3	最少應修 22/28 學分				
	烘焙學與實務(一)	3	4			旅館房務部營運管理與實務	2	2			保健餐飲	2	2	會展管理	2	2					
	飲料製備理論與實務			2	3	餐旅日文(一)	2	2			分子調理學	3	3	蔬果雕刻理論與實務	2	3					
	咖啡調製			2	3	中餐烹飪學與實務(一)	3	4			專業實習(一)	2	2	餐旅美學與裝飾藝術	2	2					
	烘焙學與實務(二)			3	4	點心製作	3	4			西餐烹飪學與實務(一)	3	4	休閒渡假村與俱樂部管理	3	3					
	辛香料認識與應用			2	2	餐旅大師講座(一)	1	2			就業準備與面試技巧	2	2	餐旅採購學與實務	2	2					
						餐旅日文(二)			2	2	宴會管理	2	2	休閒旅館經營管理	2	2					
						中餐烹飪學與實務(二)			3	4	環保節能烹調技術	3	4	海外參訪				2	2		
						餐飲服務			2	3	餐旅法文(一)			2	2	專業實習(二)				2	2
						調味學			2	2	日本料理(二)			3	4	餐旅專業個案研究				2	2
						日本料理(一)			3	4	膳食計畫與實務			3	4	餐旅策略管理				2	2
											餐旅大師講座(二)			1	2	餐旅品牌管理				2	2
											創業實務			3	4	領導統御				2	2
											西餐烹飪學與實務(二)			3	4	飲食文化				2	2
											台灣小吃實作			3	4	團體膳食管理與實務				3	4
											餐旅法文(二)			2	2						
											餐旅連鎖事業管理			2	2						
											酒類知識與鑑賞			2	2						
											電子商務			2	2						
											餐飲知識管理			2	2						
										新產品開發			3	4							
自由選修																	9				
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.不修習大四上學期「校外實習」者，必須修習大三下學期及大四上學期「專題研究(一)(二)」																				