

一、課程規劃基本資料表

| 學系(所) | | 學制 | 部別 |
|--|-------------|--|---|
| 餐旅管理學系 | | <input type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班 | <input type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部 |
| 系所教育宗旨 | | 培養餐旅業服務與管理人才。 | |
| 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)加強學生之餐旅外語能力，拓展及培養國際觀視野。 (三)培養具美學涵養、餐旅行銷管理及創意設計知能之人才。 (四)陶冶學生具備服務及關懷的專業倫理與餐旅人格特質。 | |
| 系所素養與核心能力 | | (一)正面之職場倫理涵養。 (二)培養優質服務態度。 (三)尊重、關懷與接納多元文化。 (四)培養餐飲專業知能。 (五)培養旅館專業知能。 (六)培養學生具備良好外文溝通之能力。 (七)培養學生具備觀察、蒐集、分析與規劃餐旅市場發展之能力。 | |
| 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 | 院必修科目： | <u>9</u> 學分 |
| | 專業 必選修 | 專業必修 | <u>55</u> 學分 |
| | | 專業選修 | <u>34</u> 學分 |
| | | 服務學習 | <u>0</u> 學分 |
| | 全校跨領域 選修 | 若選擇加修外系之課程模組(9~10 學分)，既可被視為畢業學分，同時也可獲頒跨領域學分學程證書。 | <u>0</u> 學分 |
| | 小計 | | <u>98</u> 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。 | | | |
| 經 100.03.29. 99 學年度第 2 學期第 3 次 課程委員會議修訂 | | | |

二、課程規劃內容

| 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 | |
| | 小計 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| 系專業必修 | 咖啡調製/ Coffee Art | 2 | 2 | | | |
| | 餐旅衛生與安全/ Safety and Sanitation for Hospitality | 2 | 2 | | | |
| | 旅館概論/ Industry Hotel and Lodging Industry | | | 2 | 2 | |
| | 食物製備原理/ Fundamentals of Food Preparation | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | 4 | 4 | 4 | 4 | |

| 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 | 3 | 3 | | | |
| 系專業必修 | 餐飲概論/ Introduction to Foodservice Industry | 2 | 2 | | | |
| | 中餐烹飪學與實務(一)/ Chinese Culinary Theory and Practice (I) | 3 | 4 | | | |
| | 餐旅人力資源管理/ Human Resources Management for Hospitality | | | 2 | 2 | |
| | 菜單設計與規劃/ Menu Planning and Design | | | 2 | 2 | |
| | 國際禮儀/ Worldwide Etiquette and Proper Manner | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅會計學/ Accounting for Hospitality | | | 2 | 2 | |
| | 飲料製備理論與實務(一)/ Beverage Mixed & Drink Practice (一) | | | 2 | 3 | |
| 小計 | 5 | 6 | 10 | 11 | | |

第三學年

| 類別 | 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 | |
| 系專 業必 修 | 餐旅英文(一)/ English for Hospitality (IV) | 2 | 2 | | | |
| | 客務暨房務管理與實務/ Front Office Operations and Housekeeping Management | 2 | 3 | | | |
| | 烘焙學與實務 (一) / Baking Theory and Practice (I) | 3 | 4 | | | |
| | 西餐烹飪學與實務/ Western Culinary Theory and Practice | | | 3 | 4 | |
| | 餐飲服務/ Food and Beverage Service | | | 2 | 3 | |
| | 餐旅研究方法/ Research Methods for Hospitality | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅消費者心理與行為/ Psychology and Consumer Behavior in Hospitality | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅英文(二)/ English for Hospitality (II) | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | 7 | 9 | 11 | 13 | |
| 專業 選修 | 餐旅日文(一)/ Japanese for Hospitality (I) | 2 | 2 | | | |
| | 國際禮儀/ Worldwide Etiquette and Proper Manner | 2 | 2 | | | |
| | 飲食文化/ Food and Culture | 2 | 2 | | | |
| | 人際溝通/ Personal Communication | 2 | 2 | | | |
| | 酒類知識與鑑賞/ Wine Knowledge and Connoisseurship | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅美學與創意/ Hospitality Esthetics& Creativity | | | 2 | 2 | |
| | 休閒渡假村與俱樂部管理/ Resort and Club Management | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅日文(二)/ Japanese for Hospitality (II) | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | 8 | 8 | 8 | 8 | |

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 | |
| 院必修 系專業必修 | 餐旅行銷管理/ Hospitality Marketing Management | 2 | 2 | | | |
| | 餐旅財務分析與成本控制/ Hospitality Cost Control & Analysis | 2 | 2 | | | |
| | 餐旅資訊管理系統/ Information System of Management for Hospitality | 2 | 2 | | | |
| | 餐旅設施規劃與管理/ Hospitality Facilities Management & Design | 2 | 2 | | | |
| | 餐旅法規與職業倫理/ Hospitality Law and Professional ethics | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅採購學與實務/ Hospitality Purchasing | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅產品規劃與設計/ Hospitality Production Planning and Development | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | 8 | 8 | 6 | 6 | |
| 專業選修 | 公共關係管理/ Public Relations Management | 2 | 2 | | | |
| | 會議與會展管理/ Convention and Exposition Management | 2 | 2 | | | |
| | 中餐烹飪學與實務(二)/ Chinese Culinary Theory and Practice (II) | 3 | 4 | | | |
| | 保健餐飲/ Health of Food & Beverage | 2 | 2 | | | |
| | 飲料製備理論與實務(二)/ Beverage Mixed & Drink Practice(II) | 2 | 3 | | | |
| | 餐旅品牌管理/ Brand Management of Hospitality | | | 2 | 2 | |
| | 餐旅連鎖事業管理/ Chain Store Management | | | 2 | 2 | |
| | 宴會管理/ Catering Management | | | 2 | 2 | |
| | 烘焙學與實務(二)/ Baking Theory and Practice (II) | | | 3 | 4 | |
| | 電子商務/ Electronic Commerce | | | 2 | 2 | |
| | 就業前準備與面試技巧/ Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | 11 | 13 | 13 | 14 | |