

「大學進修部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
餐旅管理學系	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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	(一) 培育餐旅服務涵養 (二) 強化專業溝通能力 (三) 培育餐旅知能 (四) 培育餐旅經營管理能力	
系所核心能力	(一) 培養餐旅顧客服務能力和態度 (二) 提升學生職場溝通之能力 (三) 培養餐飲專業知能 (四) 培養旅館專業知能 (五) 培養學生具備餐旅創業能力 (六) 培養學生具備餐旅營運能力	
通識課程	(一)基礎核心課程	12 學分
	(二)博雅核心課程(各領域 4 學分)	12 學分
	(三)博雅深化課程(各領域 2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程	0 學分
	小計	30 學分
專業課程	學院必修	9 學分
	專業必修	55 學分
	專業選修	34
	小計	98 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(通識課程+專業課程)。 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。 3. 畢業學分：如下表一所示。 4. 畢業學分：通識必修 18 學分，通識選修 12 學分，院專業必修 9，專業必修 55 學分，專業選修 34 學分，自由選修 9 學分，共 128 學分。		
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	第一次院級課程委員會 103 年 05 月 06 日通過	
經 102 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學校級課程委員會 103 年 7 月 17 日通過	
經 103 學年度第 1 學期	第一次台灣首府大學教務會議 103 年 8 月 22 日通過	

「大學進修部課程規劃內容」

第一學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		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	休閒遊憩概論 / Introduction to Leisure and Recreation	3	3			院指派				
	管理學 / Management			3	3	院指派				
	小計									
專業必修	咖啡調製 / Coffee Art	2	2			鍾佩芬 林儒蘊				
	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2			楊小淇 孫藝玫				
	旅館概論 / Introduction to Hotel and Lodging Industry			2	2	林宜樺				
	食物製備原理 / Fundamentals of Food Preparation			2	2	楊小淇				
	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		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				
	小計	3	3							
專業必修	餐飲概論 / Introduction to Foodservice Industry	2	2			周嵐瑩				
	中餐烹飪學與實務(一) / Chinese Culinary Theory and Practice(I)	3	4			吳怡德 楊國欣				
	餐旅人力資源管理 / Human Resources Management of Hospitality			2	2					
	菜單設計與規劃 / Menu Planning and Design			2	2	楊小淇				
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner			2	2	林宜樺 蘇智鈴				
	餐旅會計學 / Accounting for Hospitality			2	2	李建祈 賴朝煌				
	飲料製備理論與實務(一) / Beverage Mixed & Drink Practice (I)			2	3	鍾佩芬 林儒蘊				
	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		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								
	餐旅英文(一) / English for Hospitality(I)	2	2			孫藝玫				
	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			楊國欣				
	西餐烹飪學與實務 / Western Culinary Theory and Practice			3	4	蔡昱維				
	餐飲服務 / Food and Beverage Service			2	3	蘇智鈴				
	餐旅研究方法 / Research Methods for Hospitality			2	2	李建祈 賴朝煌				
	餐旅消費者心理與行為 / Psychology and control & Analysis			2	2	蘇智鈴 林儒蘊				
	餐旅英文(二) / English for Hospitality (II)			2	2	孫藝玫				
	小 計	7	9	11	13					
專業選修										
	餐旅日文(一) / Japanese for Hospitality(I)	2	2			楊山明				
	飲食文化 / Food Culture	2	2			周嵐瑩				
	人際溝通 / Personal Communication	2	2			林芳忠				
	調味學 / Food Seasoning	2	2			孫藝玫				
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2	鍾佩芬 林儒蘊				
	餐旅美學與盤飾藝術 / Dish Decoration Art			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	楊山明				
	台灣小吃實作 / Taiwan Characteristic Dish Preparing			3	4	吳怡德				
	日本料理(一) / Practice of Japan Culinary (I)			3	4					
	小 計	10	10	14	16					

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	餐旅行銷管理 / Hospitality Marketing	2	2			蘇智鈴 林宜樺				
	餐旅財務分析與成本控制 / Hospitality Cost Control & Analysis	2	2			李建祈				
	餐旅資訊管理系統 / Hospitality Management Information System	2	2			李明靜				
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Management & Design	2	2			蔡昱為 王育民				
	餐旅法規與職業倫理 / Hospitality Law and Professional Ethics			2	2	周嵐瑩 李明靜				
	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	林宜樺				
	小計	8	8	6	6					
專業選修	公共關係管理 / Public Relations Management	2	2			林芳忠				
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2			林宜樺				
	中餐烹飪學與實務(二) / Chinese Culinary Theory and Practice(II)	3	4			吳怡德 楊國欣				
	飲料製備理論與實務(二) / Beverage Mixed & Drink Practice(II)	2	3			鍾佩芬 林儒蘊				
	點心製作 / Dessert Fabrication	3	4			吳怡德				
	日本料理(二) / Practice of Japan Culinary (II)	3	4							
	餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2	林儒蘊				
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising in the Hospitality Industry			2	2	林儒蘊				

宴會管理 / Catering and Special Events Management			2	2	張桂秋				
團體膳食管理/Community Meal Management			2	2					
休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2					
烘焙學與實務(二) / Baking Theory and Practice(II)			3	4	楊國欣 吳怡德				
電子商務 / Electronic Commerce			2	2	李明靜				
就業前準備與面試技巧 / Comprehensive Writing and Interview Skills for Job Seeking			2	2	各導師				
新產品開發 / Develop New Product			3	4					
小計	15	15	21	24					