

「109 學年度大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
飯店管理學系	■大學 □碩士	■日間部 □進修部
系所教育宗旨	培養飯店業所需的經營管理人才	
系所教育目標	1. 培育具備飯店管理的專業知識與技能 2. 強化語言溝通表達與專業服務熱忱 3. 培養飯店管理創新發展的素養	
系所核心能力	1. 訓練飯店服務專業技能 2. 培養飯店行政管理的專業知能 3. 加強專業職場服務素養及人際溝通能力 4. 培養服務熱忱與負責任的工作態度、多元文化認知的能力 5. 培養理論與實務結合創新與永續經營能力	
通識課程	依通識教育中心課程規劃規定修習	
	小計	32 學分
專業課程	學院必修：管理學、經濟學、會計學	9 學分
	專業必修	56 學分
	專業選修 (含學院選修：大學入門、職場倫理與溝通)	22 學分
	小計	87 學分
自由選修課程	自由選修： 可為他系入門之課程(由他系課程選擇)，或是本系進階之課程(由本系教師開設)。 學分學程： 鼓勵學生進行有系統的修課只要修足本系與某一外系所合作開設之跨領域課程(即為特色模組課程之整合開設)達9學分(含)以上者，則經審核通過後(於畢業時)核發學分學程證書。【相關資訊請上註冊課務組網站查詢】	9 學分
	小計	9 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. 本系學生總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、學院專業必修 9 學分、系專業必修 48 學分、專業選修(含學院選修)22 學分、實習課程 8 學分，自由選修課程 9 學分。
2. 通識教育核心課程各領域七門選五門；通識教育分類選修課程各領域選一門。
3. 不實習者必修專題製作(一)(2 學分)、專題製作(二)(2 學分)、自行加選 2 門課程，合計 8 學分；實習者則選修專業實習(8 學分)，免修專題製作(一)、(二)。
4. 學生通過考取 AH&LA「旅館管理實務」專業證照，得申請免修「旅館管理」課程，另以本系選修課程補足應修學分。
5. 本學系學生若未能於畢業前取得「學術倫理教育課程」修課證書者，得以修習「大學入門」課程作為替代方案。
6. 非本科系畢業者視需要輔導選修專業基礎選修課程。
7. 每學期最高及最低應修學分數依本校學則及學生選課辦法規定辦理。
8. 課程時序表以教務處網頁為準，若有修訂，將公告於本系網頁及教務處最新消息中。
9. 專業證照部分至少需 10 點以上(含)，詳細規定見「台灣首府大學飯店管理學系專業證照畢業門檻實施要點」。
10. 本表請妥為保存，做為辦理選課、重(補)修、及畢業資格審查之參考。

經 108 學年度第 2 學期

第二次飯店系課程委員會 109 年 3 月 11 日通過

經 108 學年度第 2 學期

第一次院級課程委員會 109 年 5 月 7 日通過

經 108 學年度第 2 學期

第三次校課程委員會會議 109 年 6 月 4 日通過

經 108 學年度第 2 學期

第三次教務會議 109 年 7 月 2 日通過

「日間部課程規劃內容」

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
院必修	管理學 Management	3	3				
	會計學 Accounting			3	3		
	小計	3	3	3	3		
院選修	大學入門 Introduction to University Studies	2	2				
	小計	2	2				
專業必修	旅館管理 Hotel Management	3	3			V	V
	餐飲管理 Food and Beverage Management			3	3	V	V
	國際禮儀 International Etiquette			2	2	V	V
	人際關係與溝通技巧 Interpersonal Communication and Skills			3	3	V	
	小計	3	3	8	8		
專業選修	飲食文化 Food Culture	2	2			V	
	休閒遊憩概論 Introduction to Leisure and Recreation	3	3				
	餐旅服務與實作 Food Service Operations			3	3	V	
	會展規劃與管理 Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions Management			2	2	V	
	節慶活動設計 Festival & Event Planning			2	2	V	
	小計	5	5	7	7		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		雙主修	輔系
		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				
院選修	職場倫理與溝通 Ethics and Communication in the Workplace			2	2		
	小計			2	2		
專業必修	旅館安全與衛生 Hospitality Sanitation and Safety Management	2	2				
	房務管理與實務 Housekeeping Management	3	4			V	V
	客務管理與實務 Front Office Management			3	4	V	V
	統計學 Statistics			2	2		
	基礎旅館英文 Basic Hotel English			2	2	V	V
	基礎日語 Basic Japanese			2	2	V	V
	小計	5	6	9	10		
專業選修	服務指標管理 Service Indicators Management	3	3				
	客服系統基礎訓練 Customer Service Training	3	3				
	酒類知識與鑑賞 Wine Knowledge and Connoisseurship	2	3			V	
	禮賓導覽與應用 Concierge Service Practice and Applications			2	2	V	
	特色住宿業經營管理 Special Accommodation Management			3	3	V	
	婚禮籌畫與宴會管理 Wedding Planning and Banquet Management			2	2	V	
	小計	8	9	7	7		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
專業必修	行銷企劃實務 Marketing Practice and Applications	3	3				
	人力資源管理 Human Resources Management	3	3				
	進階旅館英文 Advanced Hotel English	2	2				
	旅館應用日語 Japanese for Hospitality	2	2				
	旅館資訊系統 Hotel Information System	2	2			V	V
	旅館實務操作 Hotel Operations and Management	2	2				
	專業實習(一) Professional Internship (I)			8	8		
	小計	14	14	8	8		
專業選修	特殊旅遊行程設計 Speical Interest Tourism Planning	2	2			V	
	管家服務 Butler Service	2	2			V	
	旅館設施規劃與管理 Hotel Facility Planning and Management	2	2				
	專題製作(一) Independent Study (I)			2	2		
	藝文經營管理與策展 The Management of Art & Literature Activities			2	2	V	
	小計	6	6	4	4		

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		雙主修	輔系
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
專業必修	消費者行為 Consumer Behavior	2	2				
	財務管理 Financial Management			3	3		
	旅館經營個案管理 Case Study in Hotel Management			2	2	V	V
	旅宿業法規 Hotel Laws and Regulations			2	2	V	
	小計	2	2	7	7		
專業選修	顧客關係管理實務 Customer Relationship Management and Practices	3	3			V	
	連鎖旅館事業管理 Management of Chain Hotels	2	2			V	
	旅館投資開發與籌備 Hotel Investment and Development	3	3			V	
	旅館商情調查與分析 Hotel Business Investigating and Analyzing	2	2			V	
	專業實習(二) Professional Internship (II)	4	4				
	專題製作(二) Independent Study (II)	2	2				
	旅館採購與成本控制 Purchasing Management and Cost Control for the Hotel Industry			3	3	V	
	創業管理 Entrepreneurial Management			2	2	V	
	旅館品牌經營管理 Hotel Brand Management			2	2	V	
	芳療理論與實務 Theory and Practice of Aromatherapy			3	4		
	小計	16	16	10	11		