

## 107學年度第二學期第一次校級課程委員會會議會議紀錄

時間：108年6月20日(星期四)14:00

地點：致宏樓TC312會議室

主席：李正豐教務長

紀錄：李紹鈴

出(列)席人員：應到23人實到22人(含校外委員:長榮大學管理學院院長林傑毓、WTAIPEI HOTEL財務總監黃玉英共2人。教師代表:休資系趙豐昌、餐旅系陸志忠、烘焙系吳怡德共3人。學生代表:飯店系謝啟廷、企管系周聖育、休資系朱育志、烘焙系李彥潔共4人)(詳如簽到表 P.154-155)

壹、主席致詞：(無)

貳、前次會議紀錄確認(詳如 P. 4)

參、工作報告(詳如 P. 5)

肆、提案討論：

第一案、有關旅館管理學院飯店管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案。(p. 7)

決議：修正後通過。

第二案、有關旅館管理學院飯店管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案。(p. 38)

決議：修正後通過。

第三案、有關旅館管理學院烘焙管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案。(p. 51)

決議：照案通過。

第四案、有關旅館管理學院智慧生活學分學程之課程規劃審議案。(p. 59)

決議：照案通過。

第五案、有關旅館管理學院飯店管理學系依勞動部規定課程名稱應與課程綱要一致，擬修正 108 學年度雙軌班課程規劃審議案。(p. 61)

決議：照案通過。

第六案、有關旅館管理學院烘焙管理學系 107 學年度「雙軌訓練旗艦計畫四年制」課程規劃修正案。(p. 63)

決議：照案通過。

第七案、教育研究所 108 學年度碩士班課程規劃審議案。(p. 71)

決議：照案通過。

第八案、幼兒教育學系 108 學年度碩士班課程規劃審議案。(p. 78)

決議：修正後通過。

第九案、幼兒教育學系 108 學年度學士班課程規劃審議案。(p. 88)

決議：修正後通過。

第十案、幼兒教育學系 106 學年度學士班課程規劃修正案。(p. 104)

決議：照案通過。

第十一案、幼兒教育學系 107 學年度學士班課程規劃修正案。(p. 105)

決議：照案通過。

第十二案、休閒產業學院所屬休閒管理學系碩士班 108 學年度課程規劃審議案。(p. 106)

決議：照案通過。

第十三案、休閒產業學院所屬觀光事業管理學系日間學士班 108 學年度「休閒旅遊組」、「經營管理組」兩組課程規劃審議案。(p. 111)

決議：照案通過。

第十四案、本校通識教育中心 108 學年度課程規劃審議案。(p. 130)

決議：照案通過。

第十五案、休閒產業學院所屬觀光事業管理學系進修學士班108學年度課程規劃審議案。(p. 145)

決議：照案通過。

伍、臨時動議：(無)

陸、主席結語：(略)

柒、散會

台灣首府大學 107 學年度第二學期第一次校級課程委員會會議程序表

會議日期：民國 108 年 6 月 20 日(星期四)

會議程序	內容	使用及起迄時間	
簽到	<p>應到 23 人實到 22 人(詳如簽到表 P. 153-P. 154)</p> <p>長榮大學管理學院院長(校外委員)林傑毓(○)WTAIPEI HOTEL 財務總監(校外委員)黃玉英(○)</p> <p>教務處教務長兼通識中心主任李正豐(○)教育與設計學院院長陳儒賢(○)休閒產業學院院長兼休閒系主任鄭士仁(○)旅館管理學院院長兼餐旅系主任李明靜(○)</p> <p>教研所所長郭添財(X)幼教系副主任賴麗敏(○)資多系主任楊振銘(○)飯店系主任賴朝煌(○)烘焙系副主任楊富堤(○)休資系副主任郭淑靜(趙豐昌代)(○)企管系副主任楊景如(○)觀光系主任黃仲麟(○)教處註冊課務組李紹鈴(○)教處註冊課務組邱淑雯(○)</p> <p>教師代表-休資系趙豐昌(○)教師代表餐旅系陸志忠(○)教師代表烘焙系吳怡德(○)學生代表飯店系謝啟廷(○)學生代表企管系周聖育(○)學生代表休資系朱育志(○)學生代表烘焙系李彥潔(○)</p>	10 分鐘	13:50   14:00
壹、主席致詞		5 分鐘	14:00   14:05
貳、前次會議紀錄確認	p. 4	10 分鐘	14:05   14:15
參、工作報告	p. 5	20 分鐘	4:15   14:35
肆、提案討論	<p>一、有關旅館管理學院飯店管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案，提請 討論。(p. 6)</p> <p>二、有關旅館管理學院飯店管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案，提請 討論。(p. 37)</p> <p>三、有關旅館管理學院烘焙管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案，提請 討論。(p. 50)</p> <p>四、有關旅館管理學院智慧生活學分學程之課程規劃審議案，提請 討論。(p. 58)</p> <p>五、有關旅館管理學院飯店管理學系依勞動部規定課程名稱應與課程綱要一致，擬修正 108 學年度雙軌班</p>	30 分鐘	14:35   15:40

	<p>課程規劃審議案，提請 討論。(p. 60)</p> <p>六、有關旅館管理學院烘焙管理學系 107 學年度「雙軌訓練旗艦計畫四年制」課程規劃修正案，提請 討論。(p. 61)</p> <p>七、教育研究所 108 學年度碩士班課程規劃審議案，提請 討論。(p. 70)</p> <p>八、幼兒教育學系 108 學年度碩士班課程規劃審議案，提請 討論。(p. 77)</p> <p>九、幼兒教育學系 108 學年度學士班課程規劃審議案，提請 討論。(p. 87)</p> <p>十、幼兒教育學系 106 學年度學士班課程規劃修正案，提請 討論。(p. 103)</p> <p>十一、幼兒教育學系 107 學年度學士班課程規劃修正案，提請 討論。(p. 104)</p> <p>十二、休閒產業學院所屬休閒管理學系碩士班 108 學年度課程規劃審議案，提請 討論。(p. 105)</p> <p>十三、休閒產業學院所屬觀光事業管理學系日間學士班 108 學年度「休閒旅遊組」、「經營管理組」兩組課程規劃審議案，提請 討論。(p. 110)</p> <p>十四、本校通識教育中心 108 學年度課程規劃審議案，提請 討論。(p. 129)</p> <p>十五、休閒產業學院所屬觀光事業管理學系進修學士班 108 學年度課程規劃審議案，提請 討論。(p. 144)</p>		
伍、臨時動議		5 分鐘	15:40   15:45
陸、主席結語		5 分鐘	15:45   15:50
柒、散會			

## 壹、主席致詞

## 貳、前次會議紀錄確認

### 台灣首府大學 107 學年度第一學期第 1 次校級課程委員會會議紀錄

時間：108 年 1 月 3 日(星期四)下午 13 時 30 分至 14 時 50 分

地點：致宏樓 C312 會議室

主席：戴教務長文雄

紀錄：邱淑文辦事員

出席人員：應到 40 人，實到 34 人(包含校外委員 2 人，校內委員 26 人，學生代表 5 人，畢業校友 1 人)，詳如簽到表。

壹、主席致詞：(略)

貳、確認上次會議紀錄：確認通過。

參、工作報告：(略)

肆、提案討論：

提案一：有關幼兒教育學系「108 學年度起修習師資職前教育相關課程」規劃案，提請 審議。

決 議：尊重幼兒教育學系之規劃，照案通過。

提案二：有關烘焙管理學系 106 學年度「學術倫理教育課程」畢業門檻，擬以「大學入門」課程作為替代課程規劃案，提請 審議。

決 議：尊重烘焙管理學系之規劃，照案通過。

提案三：有關烘焙管理學系「107 學年度雙軌訓練旗艦計畫課程」規劃案，提請 審議。

決 議：尊重烘焙管理學系之規劃，照案通過。

提案四：有關飯店管理學系修正「106、107 學年度課程」規劃案，提請 審議。

決 議：文字修正後照案通過。

伍、臨時動議：(無)

陸、散會：108 年 1 月 3 日，下午 14 時 50 分

## 參、工作報告

### (一)註冊課務組

1. 有關本(107-2)學期應屆畢業生領取學位證書為 108 年 7 月 12 日。另有各畢業學生畢業審核作業相關事宜的查詢，請畢業生逕至校務系統進行查詢。(查詢方法為:進入「校務系統」→點選「查詢」→點選「教務資訊查詢」→點選「學生個人畢業離校審核結果」)。另需辦理 108 學年度第 1 學期延長修業之學生，需於 108 年 9 月 16 日至 20 日至教務處課務組辦理延修註冊。
2. 本組已於 6 月 10 日(第 17 週)轉發給班級學生 108-1 註冊繳費單。
3. 108-1 第二階段選課作業時間為 108 年 6 月 17 日至 9 月 20 日止，惠請各教學單位務必轉知學生。另 108-1 之教學大綱請各教學單位轉知所屬教師務必於 8 月 30 日前完成。
4. 本校 108 學年度第 1 學期末涉及對外招生學院調整案，業經教育部 108 年 5 月 21 日臺教高(四)字第 1080069332G 號核定同意(一)「教育與設計學院」及「休閒產業學院」整併並更名為「教育與創新管理學院」；(二)「旅館管理學院」更名為「餐旅管理學院」，並將「觀光事業管理學系」由「休閒產業學院」調整至「餐旅管理學院」。
5. 有關抵免學分事宜，惠請各教學單位務必依據 108 年 5 月 2 日臺教高通字第 1080039411 號函確實依據課程之關聯性及合理性審核學生學分抵免之申請。

### (二)教發組

6. 有指導教學助理的老師，請督導教學助理 TA 同學填報成果報告，並繳交至教發組。
7. 請授課老師協助上課同學至校務系統填寫教學意見問卷調查，教學意見問卷調查自 5/5/27 一起自 7/01 一止，校務系統手機、行動裝置均可上網，請多加宣導。

### (三)進修組

1. 107 學年度第二學期之軍訓、體育及學分退補費已審核完成，將聯絡相關學生盡速補繳學分費或退費，若學生向系辦詢問相關事項，請協助轉知，或請學生至進修組辦公室洽詢。
2. 請系辦協助轉知 107 學年度第二學期進修部班級活動經營盡量於 108 年 6 月 21 日前完成辦理，報告繳交及請款亦請於 108 年 6 月 21 日前至進修組辦公室辦理。
3. 108 學年度第一學期進修部學生就學優待接受辦理，請系辦協助轉知學生及早於 108 年 6 月 21 日前提出申請，避免學雜費減免後註冊單需要更單之作業。
4. 本學期期末考試期間為 108 年 6 月 17 日至 6 月 21 日，請系辦協助轉知各授課教師於 6 月 28 日(星期五)前完成線上登錄學期成績並繳交紙本成績遞送單。

#### 肆、提案討論

### 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：旅館管理學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第一案
案由	有關旅館管理學院餐旅管理學系 108 學年度日間學制、進修學制課程規劃審議案，提請 討論。
說明	<p>一、本案業經餐旅管理學系 108 年 5 月 8 日 107 學年度第二學期第 3 次系課程委員會議及旅館管理學院 108 年 5 月 15 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。</p> <p>二、為配合業界人力需求及系所特色課程實施，故微調課程項目，108 學年度日間學制課程規劃如附件一、108 學年度進修學制課程規劃如附件二。</p> <p>三、本案依據 107 學年度課程規劃內容為基礎進行檢討修訂。經檢視，108 學年度日間學制刪除一門選修課程「餐務管理」2 學分，新增一門選修課程「人際溝通」2 學分。進修學制課程，刪除一門選修課程「進階日本料理」3 學分，新增一門選修課程「進階西餐烹飪學與實務」3 學分。「西餐烹飪學與實務」更名為「基礎西餐烹飪學與實務」，「基礎日本料理」更名為「日本料理」。</p>
辦法	如下頁附件一、二
審查意見	提會討論
決議	修正後通過。 (日間學士班詳如附件三P.22-P.29、進修學士班詳如附件四P.30-P.36)

## 108 學年度餐旅管理學系

### 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育餐旅服務涵養	1.1 培養餐旅顧客服務能力和態度	1.1.1 應具備良好的服務能力與工作態度 1.1.2 應具備尊重、關懷與接納多元文化。
2. 強化專業溝通能力	2.1 提升學生職場溝通之能力	2.1.1 應具有語言溝通應用能力 2.1.2 應具備人際溝通能力
3. 培育餐旅知能	3.1 培養具備餐飲專業知能	3.1.1 應具備餐飲管理專業知識 3.1.2 應具備餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 應具備旅館管理專業知能
4. 培育餐旅經營管理能力	4.1 培養學生具備餐旅創業能力	4.1.1 應具備微型創業能力 4.1.2 應具備規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.1 應具備行銷管理能力 4.2.2 應具備財務分析管理能力



「大學日間學制課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
餐旅管理學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□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	1. 培育餐旅服務涵養 2. 強化專業溝通能力 3. 培育餐旅知能 4. 培育餐旅經營管理能力	
系所核心能力	1. 培養餐旅顧客服務能力和態度 2. 提升學生職場溝通之能力 3. 培養具備餐飲專業知能 4. 培養旅館專業知能 5. 培養學生具備餐旅創業能力 6. 培養學生具備餐旅營運能力	
通識課程	(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 7 門選 5 門	10 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)，體育(一年級、二年級)，服務學習(36 小時)，全方位學習點數(60 點)	4 學分
	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	53/49 學分
	專業選修	25/29 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		
一、本系學生畢業時需修滿至少 128 學分，包括通識必修 32 學分、學院專業必修 9 學分、系核心專業必修(選校外實習(一)者)53 學分/(選專題研究)49 學分、專業選修(選校外實習者)25 學分/(選專題研究)29 學分，自由選修 9 學分。[修習「校外實習(一)」者，不必修習專題研究(一)(二)]。		
二、專業選修學程(1)為廚藝菁英專業學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此		

學程。

三、專業選修學程(2)為餐飲服務專業學程，學生至少要獲得18學分，才能視為取得此學程。

四、專業選修學程(3)為創業與經營管理專業學程，學生至少要獲得18學分，才能視為取得此學程。

**五、學生取得專業選修學分學程，畢業時即授予該專業選修學分學程證明書。**

六、未有餐飲基礎者，視需要輔導選修系專業基礎選修課程。

七、學生畢業專業證照部分至少需10點以上(含)，詳細規定見「台灣首府大學餐旅管理學系專業證照畢業門檻實施要點」。

八、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。

九、大三生必修科目若需重補修者得以104、105、106、107學年度必修課程替代科目一覽表參照。

十、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。

十一、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。

十二、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 107 學年度第 2 學期

餐旅管理學系課程委員會會議 108 年 5 月 8 日通過

經 107 學年度第 2 學期

餐旅管理學系務會議 108 年 5 月 8 日通過

經 107 學年度第 2 學期

旅館管理學院第 2 次院課程委員會會議 108 年 5 月 15 日通過

經 107 學年度第 2 學期

校級課程委員會 年 月 日通過

經 107 學年度第 2 學期

教務會議 年 月 日通過

## 「日間部課程規劃內容」

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	管理學 / Management	3	3			院指派				
	會計學 / Accounting			3	3	院指派				
院選修	大學入門 / Introduction to University Studies	1	2			院指派				
	小計	4	5	3	3					
專業必修	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2							
	餐飲管理 / Introduction to Foodservice Management	3	3							
	基礎中餐製備實務 / Principles and Practices of Chinese Cooking Preparation	2	4							
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manners			2	2					
	食物製備原理 / Principles of Food Preparation			2	2					
	基礎西餐製備實務 / Principles and Practices of Western Cooking Preparation			2	4					
	小計	7	9	6	8					
廚藝菁英專 業選修	食材認識與介紹 / Introduction of Food Ingredients	2	2							
	餐旅採購學 / Hospitality Purchasing			2	2					
專業選修 餐飲服務	咖啡實務 / Practices of Coffee	2	3							
	官能品評 / Sensory Evaluation			2	2					
專業選修 營管專 創業與經	餐飲美學 / The Art and Aesthetics of Food	2	2							
	飲食文化 / Food Culture			2	2					
	小計	6	7	6	6					

## 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	3	3					
專 業 必 修	基礎餐旅英文 / Basic Hospitality English	2	2							
	點心製作 / Baking and Pastry Fundamentals	2	4							
	旅館管理 / Introduction to Hotel Operations	3	3							
	人力資源管理 / Human Resources Management			3	3					
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2					
	餐旅服務 / Food Service and Housekeeping Management: Theory and Practice			2	3					
小計	7	9	7	8						
共 同 選 修	餐旅日文 / Japanese for Hospitality	2	2							
	餐旅法文 / French for Hospitality			2	2					
廚 藝 菁 英 組 專 業 選 修	進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Chinese Food Production	3	4							
	食品營養學 / Food Nutrition	2	2							
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Western Food Production			3	4					
	調理科學 / Cuisine Theory			2	2					
餐 務 選 修 專 業 服 務	人際溝通 / Interpersonal Communications	2	2							

餐飲服務專業選修	調酒學 / Introduction to Mixology and Bartending	2	3							
	酒類知識與鑑賞 / Knowledge and Connoisseurship of Wine			2	3					
	宴會管理 / Catering and Banquet Management			2	2					
創業與經營管理組專業選修	民宿經營管理 / Bed and Breakfast Operating and Management	2	2							
	顧客關係管理 / Customer Relationship Management	2	2							
	食品安全管制系統 / Food Safety Control System			2	2					
	餐旅服務業管理 / Service Management of Hospitality			2	2					
	小計	15	17	15	17					

## 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	餐旅資訊管理系統 / Information System for Hospitality Management	3	3							
	餐旅財務管理 / Finance for the Hospitality Industry	2	2							
	餐旅成本控制 / Hospitality Cost Control and Analysis	2	2							
	行銷管理 / Marketing Management	3	3							
	餐旅法規 / Legal Issues in Hospitality Industry			2	2					
	消費者行為 / Consumer Behavior			2	2					
	專題製作(一) / Independent Study I (未實習者必修)			2	2					
	小計	10	10	4/6	4/6					
廚藝菁英專業選修	日本料理 / Practice of Japan Culinary	3	4							
	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning			2	2					
	異國料理 / Practices of Exotic Culinary			3	4					
餐飲服務專業選修	侍酒與服務 / Sommelier and Service	2	3							
	餐飲服務管理與實務 / Management and Practices of Food Service	2	2							
	茶藝品茗與實務 / Introduction and Practices to Tea Arts			2	3					
創業與經營管理組專業選修	餐飲連鎖事業管理 / Food Franchise Management	2	2							
	菜單設計與規劃 / Menu Planning and Design	2	2							
	電子商務 / Electronic Commerce			2	2					
	餐飲創業經營管理 / Entrepreneurship Operating and Management		14	2	2					
	小計	11	13	11	13					

## 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	校外實習(一) / Internship I	8								
	專題製作(二) / Independent Study II (未實習者必修)	2	2							
	餐廳規劃與設計 / Foodservice Facilities Design and Planning			2	2					
	畢業成果展 / Graduation Exhibition			2	2					
	小計	8/2	/2	4	4					
共同選修	校外實習(二) / Internship II			4	4					
	海外參訪/Overseas Visit with hospitality focus			2	2					
廚藝菁英組專業選修	創意廚藝 / Creative Culinary			3	4					
餐飲服務專業選修	會展規劃與管理/ Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions Management			2	2					
創業與經營管理組專業選修	餐旅產品設計與規劃 / Design and Planning for Hospitality Products			2	2					
	小計	0	0	13	14					

## 108 學年度餐旅管理學系

## 進修學制課程規劃

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育餐旅服務涵養	1.1 培養餐旅顧客服務能力和態度	1.1.1 應具備良好的服務能力與工作態度 1.1.2 應具備尊重、關懷與接納多元文化。
2. 強化專業溝通能力	2.1 提升學生職場溝通之能力	2.1.1 應具有語言溝通應用能力 2.1.2 應具備人際溝通能力
3. 培育餐旅知能	3.1 培養具備餐飲專業知能	3.1.1 應具備餐飲管理專業知識 3.1.2 應具備餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 應具備旅館管理專業知能
4. 培育餐旅經營管理能力	4.1 培養學生具備餐旅創業能力	4.1.1 應具備微型創業能力 4.1.2 應具備規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.1 應具備行銷管理能力 4.2.2 應具備財務分析管理能力



# 「108 課程規劃」進修學制

## 一、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) 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。 (二) 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。 (三) 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。 (四) 陶冶學生具備專業服務倫理。	
系所核心能力	(一) 培養餐飲專業知能。 (二) 培養旅館專業知能。 (三) 培養學生外文溝通之能力。 (四) 培養學生分析與規劃餐旅市場發展之創業經營管理能力。 (五) 培養專業創新發展之能力。 (六) 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。 (七) 尊重、關懷與接納多元文化。	
通識課程	(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 7 門選 5 門	10 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)，體育(一年級、二年級)	4學分
	小計	32學分
專業課程	學院必修	9 學分
	專業必修	53 學分
	專業選修	34 學分
	小計	96 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：通識課程 32 學分，院專業必修 9，系專業必修 53 學分，系專業選修 34 學分，共 128 學分。		

經 107 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 108 年 5 月 8 日通過
經 107 學年度第 2 學期	系務會議 108 年 5 月 8 日通過
經107 學年度第2學期	旅館管理學院 第2次 院課程委員會會議 108年5月15日 通過
經107 學年度第2 學期	校課程委員會會議 年 月 日通過
經107學年度第2 學期	教務會議 年 月 日 通過

## 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		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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				
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 / Introduction to 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		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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						
專 業 必 修	餐飲概論 / Introduction to Food Service Industry	2	2						
	基礎中餐烹飪學與實務 / Basic Chinese Culinary Theory and Practice	3	4						
	基礎餐旅英文 / Basic English for Hospitality	2	2						
	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				
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2				
	小 計	7	8	6	6				

第三學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 必修	客務暨房務管理與實務 / Front Office Operations and Housekeeping Management	2	3						
	基礎烘焙學與實務 / Basic Baking Theory and Practice	3	4						
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2						
	基礎飲料製備理論與實務 / Basic Beverage Mixed & Drink Practice	2	3						
	基礎西餐烹飪學與實務 Basic Techniques of Western Food			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 Control & Analysis			2	2				
小計	9	12	9	11					
專業 選修	基礎餐旅日文 / Basic Hospitality Japanese	2	2			大一 大二 大三			
	飲食文化 / Food Culture	2	2						
	人際溝通 / Interpersonal Communications	2	2						
	調味學 / Food Seasoning	2	2						
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2				
	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				
	進階餐旅日文 / Advanced Hospitality Japanese			2	2				
	台灣小吃實作 / Taiwanese Characteristic Dish Preparing			3	4				
	日本料理 / Fundamentals			3	4				

	for Japanese Cuisine								
小	計	8	8	14	16				

## 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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						
	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 / Hospitality Management Information System	2	2						
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Planning and Management	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			大二 大三 大四			
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2						
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Western Food Production	3	4						
	進階飲料製備理論與實務 / Advanced Beverage Mixed & Drink Practice	2	3						
	點心製作 / Dessert Making	3	4						
	餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2				
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising Management for Hospitality Industry			2	2				

						原提案版本--附件二		
宴會管理 / Banquet Management			2	2				
團體膳食管理與實務 / Quantity Food Management and Practice			3	4				
休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2				
進階烘焙學與實務 / Advanced Baking Theory and Practice			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				
新產品開發 / Develop New Product			3	4				
進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Chinese Food Production			3	4				
小計	12	15	24	28				

## 108 學年度餐旅管理學系

### 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育餐旅服務涵養	1.1 培養餐旅顧客服務能力和態度	1.1.1 應具備良好的服務能力與工作態度 1.1.2 應具備尊重、關懷與接納多元文化。
2. 強化專業溝通能力	2.1 提升學生職場溝通之能力	2.1.1 應具有語言溝通應用能力 2.1.2 應具備人際溝通能力
3. 培育餐旅知能	3.1 培養具備餐飲專業知能	3.1.1 應具備餐飲管理專業知識 3.1.2 應具備餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 應具備旅館管理專業知能
4. 培育餐旅經營管理能力	4.1 培養學生具備餐旅創業能力	4.1.1 應具備微型創業能力 4.1.2 應具備規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.1 應具備行銷管理能力 4.2.2 應具備財務分析管理能力

「大學日間學制課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
餐旅管理學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□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	1. 培育餐旅服務涵養 2. 強化專業溝通能力 3. 培育餐旅知能 4. 培育餐旅經營管理能力	
系所核心能力	1. 培養餐旅顧客服務能力和態度 2. 提升學生職場溝通之能力 3. 培養具備餐飲專業知能 4. 培養旅館專業知能 5. 培養學生具備餐旅創業能力 6. 培養學生具備餐旅營運能力	
通識課程	(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 7 門選 5 門	10 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)，體育(一年級、二年級)，服務學習(36 小時)，全方位學習點數(60 點)	4 學分
	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	53/49 學分
	專業選修	25/29 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		
一、本系學生畢業時需修滿至少 128 學分，包括通識必修 32 學分、學院專業必修 9 學分、系核心專業必修(選校外實習(一)者)53 學分/(選專題研究)49 學分、專業選修(選校外實習者)25 學分/(選專題研究)29 學分，自由選修 9 學分。[修習「校外實習(一)」者，不必修習專題研究(一)(二)]。		
二、專業選修學程(1)為廚藝菁英專業學程，學生至少要獲得 18 學分，才能視為取得此		



學程。

三、專業選修學程(2)為餐飲服務專業學程，學生至少要獲得18學分，才能視為取得此學程。

四、專業選修學程(3)為創業與經營管理專業學程，學生至少要獲得18學分，才能視為取得此學程。

**五、學生取得專業選修學分學程，畢業時即授予該專業選修學分學程證明書。**

六、未有餐飲基礎者，視需要輔導選修系專業基礎選修課程。

七、學生畢業專業證照部分至少需10點以上(含)，詳細規定見「台灣首府大學餐旅管理學系專業證照畢業門檻實施要點」。

八、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。

九、必修科目若因課程規劃調整而停開，需重補修者得以必修課程替代科目一覽表參照。

十、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。

十一、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。

十二、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 107 學年度第 2 學期

餐旅管理學系課程委員會會議 108 年 5 月 8 日通過

經 107 學年度第 2 學期

餐旅管理學系務會議 108 年 5 月 8 日通過

經 107 學年度第 2 學期

旅館管理學院第 2 次院課程委員會會議 108 年 5 月 15 日通過

經 107 學年度第 2 學期

校級課程委員會 108 年 6 月 20 日通過

經 107 學年度第 2 學期

教務會議 年 月 日通過

## 「日間部課程規劃內容」

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	管理學 / Management	3	3			院指派				
	會計學 / Accounting			3	3	院指派				
院選修	大學入門 / Introduction to University Studies	1	2			院指派				
	<b>小計</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>					
專業必修	餐旅衛生與安全 / Safety and Sanitation for Hospitality	2	2							
	餐飲管理 / Introduction to Foodservice Management	3	3							
	基礎中餐製備實務 / Principles and Practices of Chinese Cooking Preparation	2	4							
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manners			2	2					
	食物製備原理 / Principles of Food Preparation			2	2					
	基礎西餐製備實務 / Principles and Practices of Western Cooking Preparation			2	4					
	<b>小計</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>8</b>					
廚藝菁英專 業選修	食材認識與介紹 / Introduction of Food Ingredients	2	2							
	餐旅採購學 / Hospitality Purchasing			2	2					
專業選修 餐飲服務	咖啡實務 / Practices of Coffee	2	3							
	官能品評 / Sensory Evaluation			2	2					
專業選修 營管與經 營管理專	餐飲美學 / The Art and Aesthetics of Food	2	2							
	飲食文化 / Food Culture			2	2					
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>					

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	3	3					
專業必修	基礎餐旅英文 / Basic Hospitality English	2	2							
	點心製作 / Baking and Pastry Fundamentals	2	4							
	旅館管理 / Introduction to Hotel Operations	3	3							
	人力資源管理 / Human Resources Management			3	3					
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2					
	餐旅服務 / Food Service and Housekeeping Management: Theory and Practice			2	3					
	小計	7	9	7	8					
共同選修	餐旅日文 / Japanese for Hospitality	2	2							
	餐旅法文 / French for Hospitality			2	2					
廚藝菁英組專業選修	進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Chinese Food Production	3	4							
	食品營養學 / Food Nutrition	2	2							
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Western Food Production			3	4					
	調理科學 / Cuisine Theory			2	2					
餐務選修 餐飲專業	人際溝通 / Interpersonal Communications	2	2							

餐飲服務專業選修	調酒學 / Introduction to Mixology and Bartending	2	3						
	酒類知識與鑑賞 / Knowledge and Connoisseurship of Wine			2	3				
	宴會管理 / Catering and Banquet Management			2	2				
創業與經營管理組專業選修	民宿經營管理 / Bed and Breakfast Operating and Management	2	2						
	顧客關係管理 / Customer Relationship Management	2	2						
	食品安全管制系統 / Food Safety Control System			2	2				
	餐旅服務業管理 / Service Management of Hospitality			2	2				
	小計	15	17	15	17				

## 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	餐旅資訊管理系統 / Information System for Hospitality Management	3	3							
	餐旅財務管理 / Finance for the Hospitality Industry	2	2							
	餐旅成本控制 / Hospitality Cost Control and Analysis	2	2							
	行銷管理 / Marketing Management	3	3							
	餐旅法規 / Legal Issues in Hospitality Industry			2	2					
	消費者行為 / Consumer Behavior			2	2					
	專題製作(一) / Independent Study I (未實習者必修)			2	2					
	小計	10	10	4/6	4/6					
廚藝菁英專業選修	日本料理 / Practice of Japan Culinary	3	4							
	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning			2	2					
	異國料理 / Practices of Exotic Culinary			3	4					
餐飲服務專業選修	侍酒與服務 / Sommelier and Service	2	3							
	餐飲服務管理與實務 / Management and Practices of Food Service	2	2							
	茶藝品茗與實務 / Introduction and Practices to Tea Arts			2	3					
創業與經營管理組專業選修	餐飲連鎖事業管理 / Food Franchise Management	2	2							
	菜單設計與規劃 / Menu Planning and Design	2	2							
	電子商務 / Electronic Commerce			2	2					
	餐飲創業經營管理 / Entrepreneurship Operating and Management			2	2					
	小計	11	13	11	13					

## 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	校外實習(一) / Internship I	8								
	專題製作(二) / Independent Study II (未實習者必修)	2	2							
	餐廳規劃與設計 / Foodservice Facilities Design and Planning			2	2					
	畢業成果展 / Graduation Exhibition			2	2					
	小計	8/2	/2	4	4					
共同選修	校外實習(二) / Internship II			4	4					
	海外參訪/Overseas Visit with hospitality focus			2	2					
廚藝菁英組專業選修	創意廚藝 / Creative Culinary			3	4					
餐飲服務專業選修	會展規劃與管理/ Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions Management			2	2					
創業與經營管理組專業選修	餐旅產品設計與規劃 / Design and Planning for Hospitality Products			2	2					
	小計	0	0	13	14					

## 108 學年度餐旅管理學系

## 進修學制課程規劃

「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育餐旅服務涵養	1.1 培養餐旅顧客服務能力和態度	1.1.3 應具備良好的服務能力與工作態度 1.1.4 應具備尊重、關懷與接納多元文化。
2. 強化專業溝通能力	2.1 提升學生職場溝通之能力	2.1.3 應具有語言溝通應用能力 2.1.4 應具備人際溝通能力
3. 培育餐旅知能	3.1 培養具備餐飲專業知能	3.1.3 應具備餐飲管理專業知識 3.1.4 應具備餐飲廚藝專業能力
	3.2 培養旅館專業知能	3.2.1 應具備旅館管理專業知能
4. 培育餐旅經營管理能力	4.1 培養學生具備餐旅創業能力	4.1.3 應具備微型創業能力 4.1.4 應具備規劃統籌能力
	4.2 培養學生具備餐旅營運能力	4.2.3 應具備行銷管理能力 4.2.4 應具備財務分析管理能力

## 「108 課程規劃」進修學制

## 一、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) 訓練學生具備餐旅管理之專業知識與技能。 (二) 強化學生餐旅外語能力並拓展國際觀視野。 (三) 培養具美學涵養、餐旅經營管理及創新發展之能力。 (四) 陶冶學生具備專業服務倫理。	
系所核心能力	(一) 培養餐飲專業知能。 (二) 培養旅館專業知能。 (三) 培養學生外文溝通之能力。 (四) 培養學生分析與規劃餐旅市場發展之創業經營管理能力。 (五) 培養專業創新發展之能力。 (六) 培養優質專業服務態度與職場倫理涵養。 (七) 尊重、關懷與接納多元文化。	
通識課程	(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 7 門選 5 門	10 學分
	(三)通識教育博雅深化課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)，體育(一年級、二年級)	4學分
	小計	32學分
專業課程	學院必修	9 學分
	專業必修	53 學分
	專業選修	34 學分
	小計	96 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		
4 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分(通識課程+專業課程)。		
5 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。		
6 畢業學分：通識課程 32 學分，院專業必修 9，系專業必修 53 學分，系專業選修 34 學分，共 128 學分。		



經 107 學年度第 2 學期	系課程委員會會議 108 年 5 月 8 日通過
經 107 學年度第 2 學期	系務會議 108 年 5 月 8 日通過
經107 學年度第2學期	旅館管理學院 第2次 院課程委員會會議 108年5月15日 通過
經107 學年度第2 學期	校課程委員會會議 108年6月20日通過
經107學年度第2 學期	教務會議 年 月 日 通過

## 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		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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				
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 / Introduction to 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		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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						
專 業 必 修	餐飲概論 / Introduction to Food Service Industry	2	2						
	基礎中餐製備實務 / Principles and Practices of Chinese Cooking Preparation	3	4						
	基礎餐旅英文 / Basic English for Hospitality	2	2						
	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				
	進階餐旅英文 / Advanced Hospitality English			2	2				
	小 計	7	8	6	6				

## 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 修課 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 必修	客務暨房務管理與實務 / Front Office Operations and Housekeeping Management	2	3						
	基礎烘焙學與實務 / Basic Baking Theory and Practice	3	4						
	國際禮儀 / Worldwide Etiquette and Proper Manner	2	2						
	基礎飲料製備理論與實務 / Basic Beverage Mixed & Drink Practice	2	3						
	基礎西餐製備實務 / Principles and Practices of Western Cooking Preparation			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 Control & Analysis			2	2				
	<b>小 計</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>11</b>				
專業 選修	基礎餐旅日文 / Basic Hospitality Japanese	2	2			大二 大三			
	飲食文化 / Food Culture	2	2						
	人際溝通 / Interpersonal Communications	2	2						
	調味學 / Food Seasoning	2	2						
	酒類知識與鑑賞 / Wine Knowledge and Connoisseurship			2	2				
	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				
	進階餐旅日文 / Advanced Hospitality Japanese			2	2				
	台灣小吃實作 / Taiwanese Characteristic Dish Preparing			3	4				
	日本料理 / Fundamentals			3	4				

	for Japanese Cuisine								
小	計	8	8	14	16				

## 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議 修課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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						
	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 / Hospitality Management Information System	2	2						
	餐旅設施規劃與管理 / Hospitality Facilities Planning and Management	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			大三 大四			
	會議與會展管理 / Convention and Exposition Management	2	2						
	進階西餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Western Food Production	3	4						
	進階飲料製備理論與實務 / Advanced Beverage Mixed & Drink Practice	2	3						
	點心製作 / Dessert Making	3	4						
	餐旅品牌管理 / Brand Management of Hospitality			2	2				
	餐旅連鎖事業管理 / Franchising Management for Hospitality Industry			2	2				

宴會管理 / Banquet Management			2	2			
團體膳食管理與實務 / Quantity Food Management and Practice			3	4			
休閒旅館經營管理 / Resort Management and Administration			2	2			
進階烘焙學與實務 / Advanced Baking Theory and Practice			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			
新產品開發 / Develop New Product			3	4			
進階中餐烹飪學與實務 / Advanced Techniques of Chinese Food Production			3	4			
小計	12	15	24	28			

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：旅館管理學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第二案
案由	有關旅館管理學院飯店管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案，提請 討論。
說明	<p>一、本案業經飯店管理學系 108 年 5 月 8 日 107 學年度第二學期第 4 次系課程委員會議及旅館管理學院 108 年 5 月 15 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。</p> <p>二、開課時程應依照課程規劃開課，擬排定 108 學年度課程規劃如附件。</p> <p>三、本案依據 107 學年度課程規劃內容為基礎進行檢討修訂。經檢視，「餐旅服務」修正為「餐旅服務與實作」、「禮賓導覽」修正為「禮賓導覽與應用」、專題製作(一)、(二)修正為選修，其餘照案通過。</p>
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	修正後通過(詳如附件二 P.44-P.49)

108 學年度飯店系「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	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 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	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	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
	學院必選：大學入門	1 學分
	專業必修	48 學分
	專業選修	21 學分
	實習課程	8 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、院必修 9 學分、院選修 1 學分、系專業必修 48 學分、專業選修 21 學分、實習課程 8 學分，自由選修課程 9 學分。
2. 博雅核心課程各領域七門選五門；博雅深化課程各領域選一門。
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 門課程或 4 學分，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 107 學年度第 1 學期 第三次飯店系課程委員會 108 年 1 月 22 日通過

經 107 學年度第 2 學期 第一次飯店系課程委員會 108 年 3 月 6 日修正通過

經 107 學年度第 2 學期 第四次飯店系課程委員會 108 年 5 月 8 日修正通過

經 107 學年度第 2 學期 第二次 旅館管理學院 院課程委員會 108 年 5 月 15 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		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數				
院必修	管理學 Principles of Contemporary 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	1	2						
	小計	1	2	0	0				
專業必修	旅館管理 Hotel Management	3	3				√	√	
	餐飲管理 Food and Beverage Management			3	3		√	√	
	國際禮儀 International Etiquette			2	2		√	√	
	人際關係與溝通技巧 Interpersonal Communication and Skills			3	3		√		
	小計	3	3	8	8				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		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	0	0				
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				√	√	
	客務管理與實務 Front Office Management			3	4		√	√	
	統計學 Statistics			2	2				
	基礎旅館英文 Basic Hotel English			2	2		√	√	
	基礎日語 Basic Japanese			2	2		√	√	
小計	5	6	9	10					

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二年級		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		學分數	上課時數				
選修專業	會展規劃與管理 MICE	2	2	二三	√		

	禮賓導覽與應用 Concierge Service Practice and Applications	2	2	二三	√		
	飲食文化 Dietetic Culture	2	2	二三	√		
	休閒遊憩概論 Introduction to Leisure and Recreation	3	3	二三			
	客服系統基礎訓練 Customer Service Training	3	3	二三			
	酒類知識與鑑賞 Wine Knowledge and Connoisseurship	2	3	二三	√		
	服務指標管理 Service Indicators Management	3	3	二三			
	旅館採購與成本控制 Purchasing Management and Cost Control for the Hotel Industry	3	3	二三	√		
	藝文經營管理與策展 The Management of Art & Literature Activities	2	2	二三	√		
	小計	22	23				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		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				√	√	
	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				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三年級		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		學分數	上課時數				
專業選修	專題製作(一)Independent Study(I)	2	2	二三 三四			
	餐旅服務與實作 Food Service Operations	3	3	二三 三四	√		

	特殊旅遊行程設計 Speical Interest Tourism Planning	2	2	二 三 四	√				
	工作流程管理 Workflow Management System	3	3	二 三 四					
	小計	10	10						
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		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		√	√	
	旅宿業法規 Hotel Laws and Regulations			2	2		√		
	小計	2	2	7	7				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四年級		建議選課年級	雙主修	輔系	學分 學程
		學分數	上課時數				
專業選修	專題製作(二)Independent Study (II)	2	2	三 四			
	節慶活動設計 Festival & Event Planning	2	2	三 四	√		
	特色住宿業經營管理 Special Accommodation Management	3	3	三 四	√		
	管家服務 Butler Service	2	2	三 四	√		
	顧客關係管理實務 Customer Relationship Management and Practices	3	3	三 四	√		
	連鎖旅館事業管理 Management of Chain Hotels	2	2	三 四	√		
	服務業督導 Hospitality Supervisor	2	2	三 四	√		
	旅館投資開發與籌備 Hotel Investment and Development	3	3	三 四	√		
	旅館商情調查與分析 Hotel Business Investigating and Analyzing	2	2	三 四	√		
	旅館設施規劃與管理 Hotel Facility Planning and Management	2	2	三 四			
	創業管理 Entrepreneurial Management	2	2	三 四	√		
	旅館品牌經營管理 Hotel Brand Management	2	2	三 四	√		
	專業實習(二) Professional Internship (II)	4	4	三 四			
	婚禮籌畫與宴會管理 Wedding Planning and Banquet Management	2	2	三 四	√		
	職場英文 Workplace English	2	2	三 四			
	生涯規劃 Life Planning	3	3	三 四			
勞動法規 Labor Regulations	2	2	三 四				

	職場倫理 Workplace Ethics	2	2	三四			
	數位行銷技術 Digital Marketing	3	3	三四			
	小計	45	45				

108 學年度飯店系「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□二技在職專班	■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	6. 訓練飯店服務專業技能 7. 培養飯店行政管理的專業知能 8. 加強專業職場服務素養及人際溝通能力 9. 培養服務熱忱與負責任的工作態度、多元文化認知的能力 10. 培養理論與實務結合創新與永續經營能力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	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
	學院必選：大學入門	1 學分
	專業必修	48 學分
	專業選修	21 學分
	實習課程	8 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	
<p>11. 本系學生總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、院必修 9 學分、院選修 1 學分、系專業必修 48 學分、專業選修 21 學分、實習課程 8 學分，自由選修課程 9 學分。</p> <p>12. 博雅核心課程各領域七門選五門；博雅深化課程各領域選一門。</p> <p>13. 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 門課程或 4 學分，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)。</p> <p>14. 學生通過考取 AH&amp;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。</p> <p>15. 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。</p> <p>16. 非本科系畢業者視需要輔導選修專業基礎選修課程。</p> <p>17. 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。</p> <p>18. 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。</p> <p>19. 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」。</p> <p>20. 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。</p>	
經 107 學年度第 1 學期	第三次飯店系課程委員會 108 年 1 月 22 日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次飯店系課程委員會 108 年 3 月 6 日通過
經 107 學年度第 2 學期	第四次飯店系課程委員會 108 年 5 月 8 日通過
經 107 學年度第 2 學期	校級課程委員會 108 年 6 月 20 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		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
院 必 修	管理學 Principles of Contemporary 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	1	2						
	小計	1	2	0	0				
專 業 必 修	旅館管理 Hotel Management	3	3				√	√	
	餐飲管理 Food and Beverage Management			3	3		√	√	
	國際禮儀 International Etiquette			2	2		√	√	
	人際關係與溝通技巧 Interpersonal Communication and Skills			3	3		√		
	小計	3	3	8	8				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
修 院 必	經濟學 Economics	3	3						
	小計	3	3	0	0				
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				√	√	
	客務管理與實務 Front Office Management			3	4		√	√	
	統計學 Statistics			2	2				
	基礎旅館英文 Basic Hotel English			2	2		√	√	
	基礎日語 Basic Japanese			2	2		√	√	
	小計	5	6	9	10				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二年級		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 程
		學分 數	上課 時數				
專 業 選 修	會展規劃與管理 MICE	2	2		√		
	禮賓導覽與應用 Concierge Service Practice and Applications	2	2		√		
	飲食文化 Dietetic Culture	2	2		√		
	休閒遊憩概論 Introduction to Leisure and Recreation	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		√		
	服務指標管理 Service Indicators Management	3	3				
	旅館採購與成本控制 Purchasing Management and Cost Control for the Hotel Industry	3	3		√		
	藝文經營管理與策展 The Management of Art & Literature Activities	2	2		√		
	小計	22	23				



類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學分 學程
		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				√	√	
	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				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三年級		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學分 學程
		學分 數	上課 時數				
專業 選修	專題製作(一)Independent Study(I)	2	2				
	餐旅服務與實作 Food Service Operations	3	3		√		
	特殊旅遊行程設計 Speical Interest Tourism Planning	2	2		√		
	工作流程管理 Workflow Management System	3	3				
	小計	10	10				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 程
		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		√	√	
	旅宿業法規 Hotel Laws and Regulations			2	2		√		
	小計	2	2	7	7				

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四年級		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 程
		學分 數	上課 時數				
專業 選修	專題製作(二)Independent Study (II)	2	2				
	節慶活動設計 Festival & Event Planning	2	2		√		
	特色住宿業經營管理 Special Accommodation Management	3	3		√		
	管家服務 Butler Service	2	2		√		
	顧客關係管理實務 Customer Relationship Management and Practices	3	3		√		
	連鎖旅館事業管理 Management of Chain Hotels	2	2		√		
	服務業督導 Hospitality Supervisor	2	2		√		
	旅館投資開發與籌備 Hotel Investment and Development	3	3		√		
	旅館商情調查與分析 Hotel Business Investigating and Analyzing	2	2		√		
	旅館設施規劃與管理 Hotel Facility Planning and Management	2	2				
	創業管理 Entrepreneurial Management	2	2		√		
	旅館品牌經營管理 Hotel Brand Management	2	2		√		
	專業實習(二) Professional Internship (II)	4	4				
	婚禮籌畫與宴會管理 Wedding Planning and Banquet Management	2	2		√		
	職場英文 Workplace English	2	2				
	生涯規劃 Life Planning	3	3				
	勞動法規 Labor Regulations	2	2				
	職場倫理 Workplace Ethics	2	2				
	數位行銷技術 Digital Marketing	3	3				
小計	45	45					

## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：旅館管理學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第三案
案由	有關旅館管理學院烘焙管理學系 108 學年度日間學制課程規劃審議案，提請 討論。
說明	<p>一、本案業經烘焙管理學系 108 年 5 月 8 日 107 學年度第二學期第 2 次系課程委員會議及旅館管理學院 108 年 5 月 15 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。</p> <p>二、烘焙系 108 學年度課程規劃係以根據本校/院/系務發展規劃，以及依據 107 學年度課程規劃內容為基礎進行檢討修訂。</p> <p>三、有關 108 學年度學士班課程規劃資料詳如附件。</p>
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	照案通過(詳如P.51-P.57)。

## 108 學年度 烘焙管理學系

### 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1.培養學生具備烘焙專業知識與實用技能。	1.1 具備烘焙專業基礎知識	1.1.1 了解烘焙專業基本學理
	1.2 具備烘焙專業實作技能	1.2.1 熟悉烘焙專業製作技能
2.培養學生具備美學涵養與創新發展之能力。	2.1 具備烘焙藝術美學涵養	2.1.1 具有烘焙藝術美感與素養
	2.2 具備烘焙產品創新應用能力	2.2.1 具有展現烘焙產品創新能力
3.培養學生具備經營管理理念與敬業態度。	3.1 具備經營管理基本能力	3.1.1 具有經營管理之基本認知
		3.1.2 具有烘焙業經營運作概念
	3.2 具備烘焙敬業樂群態度	3.2.1 具有烘焙領域基本敬業態度
		3.2.2 具有烘焙發展溝通協調能力

108 學年度烘焙管理學系「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
烘焙管理學系	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	培育烘焙業所需之專業技能與經營管理人才。	
系所教育目標	1.培養學生具備烘焙專業知識與實用技能。 2.培養學生具備美學涵養與創新發展之能力。 3.培養學生具備經營管理理念與敬業態度。	
系所核心能力	1.1 了解烘焙專業基本學理 1.2 熟悉烘焙專業製作技能 2.1 具有烘焙藝術美感與素養 2.2 具有展現烘焙產品創新能力 3.1 具有經營管理之基本認知 3.2 具有烘焙業經營運作概念 3.3 具有烘焙領域基本敬業態度 3.4 具有烘焙發展溝通協調能力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修： 管理學、會計學、經濟學	9 學分
	專業必修	53 學分
	專業選修	25 學分
	小計	87 學分
特色課程	108 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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】	特色模組課程 或 自由選修課程 【跨領域選修 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		
<p>一、總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、院必修 9 學分、院選修 1 學分、系專業必修 55 學分、專業選修 23 學分，跨系選修 9 學分。</p> <p>(一)校定課程為通識教育課程，其中博雅核心課程各領域七門選五門；博雅深化課程各領域選一門。</p> <p>(二)本院訂有必修課程三門課程，共計 9 學分。</p> <p>(三)為協助本院新生及早對大學學習生活建立基本認知，並讓學習更有方向性，訂有一門選修課程(大學入門，1 學分)。</p> <p>(四)系專業選修領域共包括有：(1) 烘焙技術模組；(2) 烘焙經營模組。學生至少必須在各模組課程領域修習 21 學分，方能視為完成此模組課程之學習。</p> <p>(五)為鼓勵學生多元學習，本系學生必須修習跨領域課程 9 學分。</p> <p>二、本系大一新生入學時若未具有烘焙類丙級證照者，應必選修「基礎烘焙」課程。</p> <p>三、本系大四學生如不參加上學期之校外實習課程者，將至少必選「烘焙專題研究」及「感官品評」等課程(合計 6 學分)。</p> <p>四、本系學生至少要通過系網公告之專業證照張數門檻，並為其畢業之基本條件；否則必需額外修習四年級下學期之「烘焙專業輔導」課程，始能畢業。</p> <p>五、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。</p> <p>六、選修科目可視實際開課、調整開課學期，課程時序表以教務處網頁公告為準。</p> <p>七、依據本校「台灣首府大學學術倫理教育課程實施要點」之規定，為促使本校大學部學生了解學術倫理相關規範與建立認知，自 106 學年度(含)起入學之學士班學生，應修習學術倫理教育課程。若已修過相關課程且出示修課證明者，得經各學系(學士學位學程)同意免修。</p> <p>八、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。</p> <p>九、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。</p>		
經 107 學年度第 2 學期	烘焙管理學系第 2 次課程委員會 108 年 5 月 8 日通過	
經 107 學年度第 2 學期	旅館管理學院第 2 次課程委員會 108 年 5 月 15 日通過	
經 107 學年度第 2 學期	校級課程委員會 108 年 6 月 20 日通過	

**「108 學年度 烘焙管理學系 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		對應教師	雙主修	輔系	學分學程	模組課程	建議修課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
院必修	管理學/ Management	3	3			院					
	會計學 Accounting			3	3	院					
	<b>小計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>						
院選修	大學入門 Introduction to University Studies	1	2			院					
	<b>小計</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
專業必修	烘焙概論/ Introduction to Baking	3	3				V	V			一上 一下
	烘焙學與實務(一)/ Baking Theory and Practice (I)	3	4				V				一上 一下
	餐飲藝術與構圖/ Arts and Composition for Food and Beverage	2	3								一上 一下
	餐飲衛生與安全/ Sanitation and Safety of Food and Beverage					3	3				一上 一下
	烘焙原料與穀物學/ Bakery Ingredients and Grain Science					2	2				一上 一下
	烘焙學與實務(二)/ Baking Theory and Practice (II)					3	4	V			一上 一下
	<b>小計</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>9</b>		<b>9</b>	<b>3</b>			
烘焙技術模組 (選修)	基礎烘焙/ Basic Baking	3	5								一上 一下
	中式點心製作/ Chinese Style Pastry Making	3	4				V				一上 一下
	餅乾製作/ Biscuits Making					3	4	V	V		一上 一下
	<u>中式糕餅製作/ Chinese pastry making</u>					3	4	V	V		一上 一下
	<b>小計</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>9</b>	<b>6</b>			
烘焙經營模組 (選修)	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3								一上 一下
	世界飲食文化/ World Culture of Food and Beverage	2	2								一上 一下
	世界茶道文化/ Culture of World Tea Ceremony					2	2				一上 一下
	食物製備原理 Principles of Food Preparation					2	2				一上 一下
	<b>小計</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>						

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	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
	經濟學/ Economics	3	3			院					
	小計	3	3								
專業必修	基礎烘焙日語/ Basic Baking Japanese	2	2								二上 二下
	麵包製作原理與實務/Theory and Practice of Bread Making	3	5				V	V			二上 二下
	巧克力製作/ Chocolate Making Process	3	4				V	V			二上 二下
	餐飲行銷管理/ Marketing Management of Food and Beverage			3	3						二上 二下
	實用烘焙日語/ Practical Baking Japanese			2	2						二上 二下
	蛋糕裝飾/ Cake Decoration			3	4		V	V			二上 二下
	蛋糕西點製作原理與實務/ Principle and Practice of Cake and Pastry Making			3	4		V	V			二上 二下
	小計	8	11	11	13		12	12			
烘焙技術模組(選修)	烘焙工藝(藝術麵包、糖捏塑)/ Bakery Art	3	4				V				二上 二下
	飲料調製實務/Beverage and Mixology	2	3								二上 二下
	中式米食加工/ Chinese Rice Food Processing	3	4								二上 二下
	食品營養學/Food Nutrition	3	3								二上 二下
	歐式點心與盤飾/ European Desserts and Plating			3	4		V				二上 二下
	和菓子製作/ Wagashi (Japanese Sweets) Making			3	4						二上 二下
	<u>中式麵食加工/ Chinese Noodle Processing</u>			3	4		V				二上 二下
	小計	11	14	9	12		9				
烘焙經營模組(選修)	餐飲採購學/ Food and Beverage Purchasing	2	2								二上 二下
	人力資源管理/Human Resources Management	3	3								二上 二下
	消費者行為/Consumer Behavior			2	2						二上 二下
	餐飲連鎖事業管理/ Management of Food Chain Enterprises			3	3						二上 二下
	小計	5	5	5	5						



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	建議課級 選年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
專業必修	烘焙產品品質控制實習/ Bakery Quality Control Practice	3	5								三上 三下
	就業準備與面試技巧/ Career Preparation and Interview Skills	2	2								三上 三下
	餐飲服務/ Food and Beverage Service	3	3								三上 三下
	烘焙創業與實務/ Baking Entrepreneurship and Practice			3	3						三上 三下
	烘焙業經營管理/ Operation and Management of Baking Business			2	2						三上 三下
	宴會點心製作/ Banquet Dessert Making			3	4		V				三上 三下
	小計	8	10	8	9		3				
烘焙技術模組 (選修)	進階巧克力製作/ Advanced Chocolate Making	3	4								三上 三下
	咖啡知識與鑑賞/ Coffee Knowledge and Appreciation	2	2								三上 三下
	歐式麵包製作/ European Style Bread Making	3	5								三上 三下
	創業飲料設計與實務/ Beverage Design for Entrepreneurship and Practice			2	3						三上 三下
	拉糖藝術/ Sugar Arts			3	4						三上 三下
	藝術蛋糕製作/ Art Cake Making			3	4						三上 三下
小計	8	11	8	11							
烘焙經營模組 (選修)	烘焙英語/ Baking English	2	2								三上 三下
	烘焙產品創新與開發/ Bakery Product Innovation and Development	3	4								三上 三下
	餐飲數位影像處理/ Food and Beverage Digital Image Processing	2	3								三上 三下
	網路行銷與市場分析/ Internet Marketing and Market Analysis			3	3						三上 三下
	產品包裝與設計/ Product Package Design			2	2						三上 三下
小計	7	9	5	5							

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	建議課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數						
必修專業	畢業成果發表/ Graduation Exhibition			2	2						四下
	小計	0	0	2	2						
烘焙技術模組(選修)	校外實習/ Off-Campus Internship	8	8								四上
	烘焙專題研究/ Independent Study for Baking	4	4								四上
	烘焙專業輔導/ Professional Counseling for Baking			3	5						四上 四下
	小計	12	12	3	5						
烘焙經營模組(選修)	感官品評/ Sensory Evaluation	2	2								四上 四下
	門市經營與管理/ Store Operation and Management			3	3						四上 四下
	國際體驗學習/ International Experience and Learning			2	2						四上 四下
	小計	2	2	5	5						

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：旅館管理學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第四案
案由	有關旅館管理學院智慧生活學分學程之課程規劃審議案，提請討論。
說明	<p>一、本案業經旅館管理學院108年3月13日107學年度第二學期第1次系課程委員會議通過及旅館管理學院108年5月15日107學年度第二學期第2次院課程委員會議修正通過。</p> <p>二、本案以本院各系有關智慧生活相關課程為基礎進行學分學程之修訂。</p> <p>三、有關智慧生活學分學程之課程規劃的科目及學分數，規劃為10門科目，共15學分。相關「課程科目表」詳如附件。</p>
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	照案通過。(詳如P.59)。

## 台灣首府大學智慧生活學分學程課程科目表

108學年度起適用

108年03月13日 107學年度第2學期第1次旅館管理學院課程會議通過

108年05月15日 107學年度第2學期旅館管理學院第2次課程會議修正通過

108年06月20日 107學年度第2學期旅校級課程委員會通過

	科目名稱	學分	上課時數	必選修	開課單位
1	餐旅資訊管理系統/旅館資訊系統	3/2	3/2	選修	餐旅系/飯店系
2	餐廳設計與規畫/	2	2	選修	餐旅系
3	旅館設施規劃與管理	2	2	選修	飯店系
4	電子商務	2	2	選修	餐旅系
5	餐飲數位影像處理	2	3	選修	烘焙系
6	網路行銷與市場分析	3	3	選修	烘焙系
7	智慧財產權	2	2	選修	通識中心
8	美學創作與運用	2	2	選修	通識中心
9	人工智慧機器人入門	2	2	選修	通識中心
10	科技與生活	2	2	選修	通識中心

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：旅館管理學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第五案																																																																								
案由	有關旅館管理學院飯店管理學系依勞動部規定課程名稱應與課程綱要一致，擬修正 108 學年度雙軌班課程規劃審議案，提請 討論。																																																																								
說明	<p>一、本案業經飯店管理學系 108 年 3 月 6 日 107 學年度第二學期第 1 次系課程委員會議及旅館管理學院 108 年 3 月 13 日 107 學年度第二學期第 1 次院課程委員會議通過。</p> <p>二、飯店管理學系 108 學年度雙軌課規應與勞動部公告課程一致，依勞動部規定：公告參考課程至少應納入 10 門課及學分數合計至少 32 學分。</p> <p>三、為符合規定擬增列及修改課名臚列如下：</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">修正前</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">修正後</th> </tr> <tr> <th style="width: 15%;">課程名稱</th> <th style="width: 10%;">修課學期</th> <th style="width: 10%;">學分數</th> <th style="width: 10%;">必/選修</th> <th style="width: 15%;">課程名稱</th> <th style="width: 10%;">修課學期</th> <th style="width: 10%;">學分數</th> <th style="width: 10%;">必/選修</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>客服系統基礎訓練</td> <td>二上</td> <td>3</td> <td>必選修</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>行銷企劃實務</td> <td>三下</td> <td>3</td> <td>必選修</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>職場英文</td> <td>四上</td> <td>2</td> <td>必選修</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>數位行銷技術</td> <td>四下</td> <td>3</td> <td>必選修</td> </tr> <tr> <td>人際溝通與技巧</td> <td>一下</td> <td>3</td> <td>必修</td> <td>人際關係與溝</td> <td>一下</td> <td>3</td> <td>必修</td> </tr> <tr> <td>顧客關係管理</td> <td>三下</td> <td>3</td> <td>必選修</td> <td>顧客關係管理實務</td> <td>三下</td> <td>3</td> <td>必選修</td> </tr> <tr> <td>企業倫理</td> <td>四下</td> <td>2</td> <td>必選修</td> <td>職場倫理</td> <td>四下</td> <td>2</td> <td>必選修</td> </tr> </tbody> </table> <p>四、原資料庫概論替代課程為電腦軟體與應用，勞動部回覆不同意，擬取消替代課程。</p> <p>五、本案飯店系雙軌班課程擬作為日間部學制專業選修課程。</p>	修正前				修正後				課程名稱	修課學期	學分數	必/選修	課程名稱	修課學期	學分數	必/選修					客服系統基礎訓練	二上	3	必選修					行銷企劃實務	三下	3	必選修					職場英文	四上	2	必選修					數位行銷技術	四下	3	必選修	人際溝通與技巧	一下	3	必修	人際關係與溝	一下	3	必修	顧客關係管理	三下	3	必選修	顧客關係管理實務	三下	3	必選修	企業倫理	四下	2	必選修	職場倫理	四下	2	必選修
	修正前				修正後																																																																				
	課程名稱	修課學期	學分數	必/選修	課程名稱	修課學期	學分數	必/選修																																																																	
					客服系統基礎訓練	二上	3	必選修																																																																	
					行銷企劃實務	三下	3	必選修																																																																	
					職場英文	四上	2	必選修																																																																	
					數位行銷技術	四下	3	必選修																																																																	
	人際溝通與技巧	一下	3	必修	人際關係與溝	一下	3	必修																																																																	
	顧客關係管理	三下	3	必選修	顧客關係管理實務	三下	3	必選修																																																																	
	企業倫理	四下	2	必選修	職場倫理	四下	2	必選修																																																																	
審查意見	提會討論																																																																								
決議	照案通過。																																																																								

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：旅館管理學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第六案		
案由	有關旅館管理學院烘焙管理學系 107 學年度「雙軌訓練旗艦計畫四年制」課程規劃修正案，提請 討論。		
說明	<p>一、本案業經烘焙管理學系 108 年 1 月 25 日 107 學年度第一學期第 2 次系課程委員會議及旅館管理學院學院 108 年 4 月 11 日 107 學年度第二學期第 1 次臨時院課程委員會議通過。</p> <p>二、依照教育部雙軌合作學校並依相關訓練項目及共同課程規劃課程，並開足 32 學分，因烘焙管理學系 107 學年度雙軌訓練旗艦計畫課規與勞動部規範課程綱要有所差異，請討論且修改，修正對照表臚列如下：</p>		
	雙軌班現行課程規劃	雙軌班修正課程規劃	說明
	餐飲衛生與安全	食品安全衛生	一下修正課程名稱
	麵包製作原理與實務	麵包製作	二上修正課程名稱
	餐飲連鎖事業管理	店面經營與管理	二下選修改二下必修課程名稱
	烘焙產品創新與開發	烘焙產品研究開發	四上修正課程名稱
	餐飲藝術與構圖	餐飲美學賞析	一下課程修正為二上課程名稱
	基礎烘焙日語	烘焙專業英文	二上修正課程名稱
	□	烘焙原料學	新增三下必修
	□	職場倫理	新增一下必修
	食品營養學	食品營養學	二上必修
	勞動法規	勞動法規	三上必修
	人際溝通	人際溝通	三下必修
	生涯規劃	生涯規劃	四下必修
	蛋糕裝飾	蛋糕裝飾	三上必修
<p>三、修正後烘焙系 107 學年度雙軌課課程規劃詳如附件。</p>			
辦法	如下頁附件		

審查 意見	提會討論
決議	照案通過。

**(四年制)烘焙食品專業工作及課程綱要**  
**(烘焙管理學系)**

訓練內容	工作職能	課程綱要
1. 麵包生產部門物料保存流程訓練 2. 麵包生產部門麵糰備料及攪拌作業訓練 3. 麵包生產部門包餡料作業訓練 4. 蛋糕生產部門物料保存流程及備料作業訓練 5. 常溫捲蛋糕及裝飾  * 欲申請公司請依實際訓練項目安排訓練。	1. 麵包生產作業與相關食品原料、包材與倉儲定位點的認識，倉儲環境溫、濕度管控，麵包製備前取量之作業流程。 2. 麵包生產中之麵糰攪拌作業技能學習，麵糰組成成分比例、溫度與攪拌程度等會因麵包種類而異，此階段將學習依麵包種類而異之相關麵糰製備之知識及技能。 3. 麵包生產中之麵糰包餡料之作業技能學習，此階段將學習依麵包及餡料種類將餡料包覆完整，維持外表形狀與麵包重量之品質管控的知識及技能。  * 請依所安排之實際訓練項目編列相關職能。	1. 勞動法規 2. 職場倫理 3. 人際溝通 4. 生涯規劃 5. 食品安全衛生 6. 食品營養學 7. 烘焙原料學 8. 麵包製作 9. 蛋糕裝飾 10. 店面經營與管理 11. 烘焙產品研究開發 12. 餐飲美學賞析 13. 烘焙專業英文  * 合作學校並依相關訓練項目及共同課程規劃課程。



## 烘焙系 107 學年度雙軌課程規劃修正對照表

雙軌班現行課程規劃	雙軌班修正課程規劃	說明
餐飲衛生與安全	食品安全衛生	一下修正課程名稱
麵包製作原理與實務	麵包製作	二上修正課程名稱
餐飲連鎖事業管理	店面經營與管理	二下選修改二下必修課程名稱
烘焙產品創新與開發	烘焙產品研究開發	四上修正課程名稱
餐飲藝術與構圖	餐飲美學賞析	一下課程修正為二上課程名稱
基礎烘焙日語	烘焙專業英文	二上修正課程名稱
	烘焙原料學	新增三下必修
	職場倫理	新增一下必修
食品營養學	食品營養學	二上必修
勞動法規	勞動法規	三上必修
人際溝通	人際溝通	三下必修
生涯規劃	生涯規劃	四下必修
蛋糕裝飾	蛋糕裝飾	三上必修

**台灣首府大學 烘焙管理學系**  
**107 學年度雙軌訓練旗艦計畫-「烘焙食品專業」**  
**「大學日間部課程規劃基本資料表」**

學系(所)	學制	部別
烘焙管理學系	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	雙軌訓練旗艦班
系所教育宗旨	培育烘焙業所需之專業技能與經營管理人才。	
系所教育目標	1.培養學生具備烘焙專業知識與實用技能。 2.培養學生具備美學涵養與創新發展之能力。 3.培養學生具備經營管理理念與敬業態度。	
系所核心能力	1.1 了解烘焙專業基本學理 1.3 熟悉烘焙專業製作技能 2.1 具有烘焙藝術美感與素養 2.2 具有展現烘焙產品創新能力 3.1 具有經營管理之基本認知 3.2 具有烘焙業經營運作概念 3.3 具有烘焙領域基本敬業態度 3.4 具有烘焙發展溝通協調能力	
<b>通識課程</b>	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	小計	32 學分
<b>專業課程</b>	學院必修： 管理學、會計學、經濟學	9 學分
	專業必修	45 學分
	專業選修	41 學分
	小計	96 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		

- 一、總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、院必修 9 學分、系專業必修 41 學分、專業選修 46 學分。
- (一)校定課程為通識教育課程，其中博雅核心課程各領域七門選五門；博雅深化課程各領域選一門。
- (二)本院訂有必修課程三門課程，共計 9 學分。
- (三)為協助本院新生及早對大學學習生活建立基本認知，並讓學習更有方向性，訂有一門選修課程(大學入門，1 學分)。
- 二、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。
- 三、選修科目可視實際開課、調整開課學期，課程時序表以教務處網頁公告為準。
- 四、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 107 學年度第 1 學期

第 1 次烘焙管理學系課程委員會 107 年 08 月 09 日通過

**「107 學年度 烘焙管理學系 雙軌訓練旗艦計畫課程規劃內容」**

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	建議修 課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
院 必 修	管理學/ Management	3	3			院指 派				
	會計學 Accounting			3	3	院指 派				
	<b>小 計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>					
院 選 修	大學入門 Introduction to University Studies	1	2			院指 派				
	<b>小 計</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
專 業 必 修	烘焙概論/ Introduction to Baking	3	3							一上 一下
	中式點心製作/ Chinese Style Pastry Making	3	4							一上 一下
	<u>職場倫理/Career Ethics</u>			2	2					一上 一下
	<u>食品安全衛生/ Sanitation and Safety of Food</u>			3	3					一上 一下
	<b>小 計</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>					
專 業 選 修	餐飲管理/ Food and Beverage Management	3	3							一上 一下
	基礎烘焙實習(一)/ Basic Baking Practice (I)	4	4							一上 一下
	世界飲食文化/ World Culture of Food and Beverage	2	2							一上 一下
	基礎烘焙實習(二)/ Basic Baking Practice (II)			4	4					一上 一下
	餅乾製作/ Biscuits Making			3	4					一上 一下
	中式麵食加工(糕漿皮、油酥皮類)/ Chinese Noodle Processing (Liquid and Oil-Water Crusts)			3	4					一上 一下
	<b>小 計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>12</b>					

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	建議選 課年級
		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	<u>烘焙專業英文/ Baking English</u>	2	2							二上 二下
	<u>麵包製作/ Bread Making</u>	3	5							二上 二下
	食品營養學/Food Nutrition	3	3							二上 二下
	<u>餐飲美學賞析/Food and Beverage Aesthetics</u>	2	2							二上 二下
	巧克力製作/ Chocolate Making Process			3	4					二上 二下
	<u>店面經營與管理/Store Operations and Management</u>			3	3					二上 二下
	蛋糕西點製作原理與實務/ Principle and Practice of Cake and Pastry Making			3	4					二上 二下
	小計	10	12	9	11					
專業選修	烘焙工藝(藝術麵包、糖捏塑)/ Bakery Art	3	4							二上 二下
	飲料調製實務/Beverage and Mixology	2	3							二上 二下
	中式米食加工/ Chinese Rice Food Processing	3	4							二上 二下
	餐飲採購學/ Food and Beverage Purchasing	2	2							二上 二下
	歐式點心與盤飾/ European Desserts and Plating			3	4					二上 二下
	和菓子製作/ Wagashi (Japanese Sweets) Making			3	4					二上 二下
	中式麵食加工(發麵、水調麵類) / Chinese Noodle Processing (Proofing and Water Mixing Type)			3	4					二上 二下
	小計	10	13	12	15					

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	建議課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
專業必修	蛋糕裝飾/ Cake Decoration	3	4							三上 三下
	勞動法規/ Labor Law and Regulations	2	2							三上 三下
	人際溝通/ Interpersonal Communication			2	2					三上 三下
	<u>烘焙原料學/Introduction to Baking</u>			3	3					三上 三下
	小計	5	6	5	5					

專業選修	進階巧克力製作/ Advanced Chocolate Making	3	4							三上 三下
	咖啡知識與鑑賞/ Coffee Knowledge and Appreciation	2	2							三上 三下
	歐式麵包製作/ European Style Bread Making	3	5							三上 三下
	創業飲料設計與實務/ Beverage Design for Entrepreneurship and Practice			2	3					三上 三下
	拉糖藝術/ Sugar Arts			3	4					三上 三下
	藝術蛋糕製作/ Art Cake Making			3	4					三上 三下
	小計	8	11	8	11					
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	建議選課年級
		學分數	上課時數	學分數	上課時數					
專業必修	烘焙產品研究開發/ Bakery Product Study and Development	3	4							四上 四下
	生涯規劃/ Career Planning			2	2					四上 四下
	小計	3	4	2	2					
專業選修	進階烘焙實習(一)/ Advanced Baking Practice (I)	4	4							四上 四下
	烘焙證照輔導 Baking Certificate Counseling	3	5							四上 四下
	複合式餐飲實務/ Food and Beverage Practice of Fusion Restaurants			3	4					四上 四下
	進階烘焙實習(二)/ Advanced Baking Practice (II)			4	4					四上 四下
	小計	7	9	7	8					

## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：教育與設計學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第七案
案由	教育與設計學院教育與設計學院教育研究所 108 學年度碩士班課程規劃審議案，提請 討論。
說明	一、本案業經教研所 108 年 4 月 30 日 107 學年度第二學期第 1 次系課程委員會議及教育與設計學院 108 年 5 月 31 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。 二、因應 108 學年度新生入學，特制定本課程規劃案。 三、有關 108 學年度碩士班課程規劃資料詳如附件。
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	照案通過。(詳如P.71-P.76)

台灣首府大學 108 學年度教育研究所教育目標、核心能力與能力指標之關聯

教育目標	核心能力	能力指標
培育具有教育專業研究能力之行政決策與課程教學人才	1. 教育專業能力	1.1 具有專業研究的能力 1.2 具有專業表達的能力
	2. 行政決策能力	2.1 具有行政管理的能力 2.2 具有溝通協調的能力
	3. 課程教學能力	3.1 具有課程設計的能力 3.2 具有教學創新的能力
	4. 實務應用能力	4.1 具有問題分析的能力 4.2 具有實務應用的能力
	5. 教育思辨能力	5.1 具有教育省思的能力 5.2 具有問題解決的能力
	6. 教育批判能力	6.1 具有理性論辯的能力 6.2 具有價值重建的能力



**「碩士班課程規劃基本資料表」**

學系(所)	學制	部別
教育研究所	<input type="checkbox"/> 大學 <input checked="" type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨 Mission Statement	人才培育、教育領航 Cultivating excellent educators, Leading education fields	
系所教育目標 Goals	培育具有教育專業研究能力之行政決策與課程教學人才 To cultivate expert educators who are proficient in administration, curriculum, and instruction.	
系所核心能力 Core Competences	1. 教育專業能力 Competence of professional studies in education 2. 行政決策能力 Competence of administration and decision-making in education 3. 課程教學能力 Competence of curriculum design and instruction in education 4. 實務應用能力 Competence of practical application in education 5. 教育思辨能力 Competence of speculative thinking in education 6. 教育批判能力 Competence of critical thinking in education	
必修	20 學分	
選修	18 學分	
畢業最低總學分		38 學分
本所畢業資格條件說明		
1. 本所研究生畢業時須修滿至少 38 學分。 <b>Students must complete at least a total of 38 credits.</b> 2. 本所研究生畢業時必須通過論文計畫口試及學位論文考試及格。 <b>This is project must pass both oral proposol and dissertation.</b> 3. 本所研究生申請學位論文考試前必須參加四次(含)以上學術研討會，並有著作公開發表證明。 <b>Before applying for a dissertation, students must attend four or more academic seminars and have a public certificate.</b> 4. 本所研究生申請學位論文考試前必須具有學術研究倫理教育課程修習證明書(請參照本校學術研究倫理教育課程實施要點)。 <b>Before applying for a dissertation, students must have a certificate of academic research ethics .</b>		
經 101 學年度	第六次所務會議 102 年 05 月 07 日通過	
經 102 學年度	第二次課程委員會 103 年 04 月 22 日修正通過	
經 103 學年度	第六次所務會議 103 年 04 月 14 日修正通過	
經 103 學年度	第二次課程委員會 104 年 5 月 5 日修正通過	
經 104 學年度	第一次課程委員會 105 年 4 月 26 日修正通過	
經 105 學年度	第一次課程委員會 106 年 4 月 18 日修正通過	
經 106 學年度	第一次課程委員會 107 年 3 月 27 日修正通過	
經 107 學年度	第一次課程委員會 108 年 4 月 30 日修正通過	
經 107 學年度第 2 學期	校級課程委員會 108 年 6 月 20 日通過	

**「日間部課程規劃內容」**

第一學年								
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數			
必修	教育哲學研究 The Philosophical Education Research	2	2					
	教育心理學研究 The Psychological Education Research	2	2					
	教育研究法 Research Methods in Education	2	2					
	高等教育統計學(一) Advanced Educational Statistics(I)	2	2					
	高等教育統計學(二) Advanced Educational Statistics(II)			2	2			
	教育社會學研究 The Sociological Education Research			2	2			
	論文寫作 Thesis	2	2	2	2			
	<b>小計</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
選修	生命教育專題研究 Seminar on Life Education	2	2					
	心理衛生專題研究 Seminar on Mental Health	2	2					
	行政領導與溝通 Administration of Leadership and Communication	2	2					
	教育問題專題研究 Seminar on Educational Problems	2	2					
	課程改革專題研究 Seminar on Curriculum Reform	2	2					
	教學理論專題研究 Seminar on Teaching Theory	2	2					
	休閒心理學 Leisure Psychology			2	2			
	質的研究 Qualitative Analysis Research			2	2			
	教育計畫與決策 Educational Plans and Decisions			2	2			
	教育行政理論與實務 Theory and Practice of			2	2			

	Educational Administration							
	教育組織行為專題研究 Seminar on Organization of Behaviors in Education			2	2			
	校園危機處理專題研究 Seminar on School Crisis			2	2			
	鄉土教學專題研究 Seminar on Local Education			2	2			
	小 計	12	12	14	14			

<續上表>

「日間部課程規劃內容」

第二學年								
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		雙主修	輔系	學分學程
		學分數	上課時數	學分數	上課時數			
必修	論文寫作 Thesis	2	2	2	2			
	小計	2	2	2	2			
選修	休閒社會學 Leisure Sociology	2	2					
	教育論文評論 Critique on Educational Thesis	2	2					
	教育政策與法令 Educational Policy and Decree	2	2					
	學校經營與管理 School Management	2	2					
	班級經營研究 Seminar on Classroom Management	2	2					
	教師專業成長專題研究 Seminar on Teachers Professional Development	2	2					
	教學評量專題研究 Seminar on Teaching Evaluation	2	2					
	國民教育專題研究 Seminar on Primary Education			2	2			
	學校與社區關係專題研究 Seminar on School and Community Relationships			2	2			
	兩性教育專題研究 Seminar on Gender Education			2	2			
	中國大陸教育專題研究 Seminar on Education in China			2	2			
	教育視導 Educational Supervision			2	2			
	教育評鑑 Educational Evaluation			2	2			
	青少年休閒生活輔導專題研究 Leisure and Life Guidance of Adolescents			2	2			
	創新教學專題研究 Seminar on Innovation of Teaching			2	2			

	課程理論與實務 Curriculum Theory and Practice			2	2			
	輔導理論與實務 Guidance Theory and Practice			2	2			
	小計	14	14	20	20			

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：教育與設計學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第八案
案由	教育與設計學院幼兒教育學系 108 學年度碩士班課程規劃審議案，提請討論。
說明	<p>一、本案業經幼教系 108 年 5 月 7 日 107 學年度第二學期第 2 次系課程委員會議及教育與設計學院 108 年 5 月 31 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。</p> <p>二、108 學年度碩士班課程規劃內容，詳如附件一。</p> <p>三、請委員檢視審查該課程規劃之教育目標、核心能力、能力指標與整體課程規劃配當情況。</p> <p>四、本案業經 108 年 5 月 7 日幼兒教育學系課程委員會審議通過，決議如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.為強化碩士班幼教專業基礎必修課程之規劃，於一年級上學期增列一門必修課程「幼兒發展與學習專題研究」；於一年級下學期將原有之「中英文期刊論文討論與評析」課程刪除，調整修正為「幼教課程與教學專題研究」。</li> <li>2.於選修課程中，增列「行動研究」及「幼兒情緒發展研究」二門專業課程。</li> <li>3.將選修課程原有之領域分類規劃刪除(不再進行分類)。</li> </ol> <p>五、108 學年度碩士班課程經上述調整修正後，專業課程之專業必修為 12 學分，專業選修為 21 學分。</p>
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	修正後通過(詳如附件二P.83-P.86)

## 108 學年度幼兒教育學系(所)-碩士班

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 精進幼教相關之專業知能 2. 培育幼教領域多元關懷之素養 3. 培育幼教相關研究能力與研究倫理之素養 4. 強化學生幼教經營與領導能力	1-1 具備幼教相關之專業知能與分析批判能力	1-1-1 能展現幼教進階專業知能 1-1-2 能展現幼教專業批判分析能力
	2-1 具備幼教相關之多元關懷能力	2-1-1 能關注於幼教與家庭議題並展現多元關懷能力
	3-1 具備幼教相關之研究能力	3-1-1 具備幼教產業相關之研究發展能力
	3-2 具備幼教相關學術之研究倫理	3-2-1 能謹守幼教領域之研究規則與學術倫理
	4-1 具備幼教產業經營與領導能力	4-1-1 具備幼教相關領域之溝通整合與經營理念

# 108 學年度幼兒教育學系(所)-碩士班

「碩士班課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
幼兒教育學系	<input type="checkbox"/> 大學 <input checked="" type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	培育幼兒教育專業人才，促進幼兒教育發展。	
系所教育目標	1. 精進幼教相關之專業知能 2. 培育幼教領域多元關懷之素養 3. 培育幼教相關研究能力與研究倫理之素養 4. 強化學生幼教經營與領導能力	
系所核心能力	1-1 具備幼教相關之專業知能與分析批判能力 2-1 具備幼教相關之多元關懷能力 3-1 具備幼教相關之研究能力 3-2 具備幼教相關學術之研究倫理 4-1 具備幼兒產業經營與領導能力	
專業課程	專業必修	12 學分
	專業選修	21 學分
	論文	4 學分
	小計	37 學分
特色模組課程	103 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程 【跨領域選修 0 分】
	小計	0 學分
畢業最低總學分		37 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 37 學分。 2. 非本系畢業之研究生需修習 2 門以上經系主任同意之教育類課程。 3. 研究生需依本系之碩士班活動課程計畫完成相關規定並繳交紙本資料。 4. 研究生申請學位論文考試前必須具有術倫理教育課程修習證明書(請參照本校學術研究倫理教育課程實施要點)。		
經 107 學年度第 1 學期	第一次幼兒教育學系課程委員會 107 年 10 月 31 日通過	
經 107 學年度第 2 學期	第二次幼兒教育學系課程委員會 108 年 05 月 07 日通過	
經 107 學年度第 2 學期	第一次院級課程委員會 107 年--月--日通過	



經 107 學年度第 2 學期

第一次台灣首府大學校級課程委員會 107 年 -- 月--日通過

經 107 學年度第 2 學期

第一次台灣首府大學教務會議 107 年 --月--日通過

## 「碩士班課程規劃內容」

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議選課年級	備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
專業必修	教育研究法/ Research Methodology in Education	2	2				
	幼兒發展與學習專題研究/ Seminar on Young Children's Development and Learning	3	3				
	幼教課程與教學專題研究/ Seminar on Young Children's Curriculum and Teaching			3	3		
	論文寫作/ Thesis	2	2	2	2		
	小 計	7	7	5	5		
	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議選課年級	備註
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
	論文(一) / Thesis I	2	2				
	論文(二) / Thesis II			2	2		
	小 計	2	2	2	2		
專業選修	質的研究/ Qualitative Research	2	2			碩一	研究工具 (三選二 必選)
	高等教育統計學(一)/ Advanced Educational Statistics(I)	2	2			碩二	
	高等教育統計學(二)/ Advanced Educational Statistics(II)			2	2	碩一 碩二	
	教育哲學研究/ The Philosophical Education Research	2	2			碩一 碩二	專業領域 基礎理論 課程
	教育社會學研究/ The Sociological Education Research	2	2			碩一 碩二	
	教育心理學研究/ The Psychological Education Research			2	2	碩一 碩二	

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	學分數	上課時數	建議選課年級	備註
專業選修	家庭、社區與環境專題研究/ Seminar on Family, Community and Environment	3	3	碩一 碩二	
	行動研究/Action Research	3	3		
	親職教育專題研究/Seminar on Parenting Education	3	3		
	童年史專題研究/ Seminar on History of Childhood	3	3		
	幼兒遊戲心理與行為專題研究/ Seminar on Young Children's Psychology of Playing and Behavior	3	3		
	幼兒音樂專題研究/ Seminar on Young Children's Music	3	3		
	代間關係專題研究/ Seminar on Intergeneration Relationships	3	3		
	幼兒情緒發展研究/ Seminar on Childhood Emotional Development	3	3		
	幼兒園本位課程專題研究/ Seminar on Preschool-based Curriculum	3	3		
	幼兒教育課程模式專題研究/ Seminar on Curriculum Models of Young Children Education	3	3		
	幼教課程理論專題研究/ Seminar on Curriculum Theories of Young Children's Education	3	3		
	幼兒園評鑑專題研究/ Seminar on Preschool Evaluation	3	3		
	幼兒園行政管理專題研究/ Seminar on Administration and Management in Preschool	3	3		
	幼教行政與領導專題研究/ Seminar on Young Children's Educational Administration and Leadership in	3	3		
	幼教政策與法規分析專題研究/ Seminar on Young Children's Educational Policy and Law	3	3		
幼兒園組織變革與經營專題研究/ Seminar on Organization Restructuring and Entrepreneurship of Preschool	3	3			

# 108 學年度幼兒教育學系(所)-碩士班

修正後課規-附件二

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 精進幼教相關之專業知能 2. 培育幼教領域多元關懷之素養 3. 培育幼教相關研究能力與研究倫理之素養 4. 強化學生幼教經營與領導能力	1-1 具備幼教相關之專業知能與分析批判能力	1-1-1 能展現幼教進階專業知能 1-1-2 能展現幼教專業批判分析能力
	2-1 具備幼教相關之多元關懷能力	2-1-1 能關注於幼教與家庭議題並展現多元關懷能力
	3-1 具備幼教相關之研究能力	3-1-1 具備幼教產業相關之研究發展能力
	3-2 具備幼教相關學術之研究倫理	3-2-1 能謹守幼教領域之研究規則與學術倫理
	4-1 具備幼教產業經營與領導能力	4-1-1 具備幼教相關領域之溝通整合與經營理念

## 108 學年度幼兒教育學系(所)-碩士班

## 「碩士班課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
幼兒教育學系	□大學■碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
系所教育宗旨	培育幼兒教育專業人才，促進幼兒教育發展。	
系所教育目標	1. 精進幼教相關之專業知能 2. 培育幼教領域多元關懷之素養 3. 培育幼教相關研究能力與研究倫理之素養 4. 強化學生幼教經營與領導能力	
系所核心能力	1-1 具備幼教相關之專業知能與分析批判能力 2-1 具備幼教相關之多元關懷能力 3-1 具備幼教相關之研究能力 3-2 具備幼教相關學術之研究倫理 4-1 具備幼兒產業經營與領導能力	
專業課程	專業必修(含論文 4 學分)	16 學分
	專業選修	21 學分
	小計	37 學分
特色模組課程	103 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程 【跨領域選修 0 分】
	小計	0 學分
畢業最低總學分		37 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 37 學分。 2.非本系畢業之研究生需修習 2 門以上經系主任同意之教育類課程。 3.研究生需依本系之碩士班活動課程計畫完成相關規定並繳交紙本資料。 4.研究生申請學位論文考試前必須具有術倫理教育課程修習證明書(請參照本校學術研究倫理教育課程實施要點)。		
經 107 學年度第 1 學期	第一次幼兒教育學系課程委員會 107 年 10 月 31 日通過	
經 107 學年度第 2 學期	第二次幼兒教育學系課程委員會 108 年 05 月 07 日通過	
經 107 學年度第 2 學期	第一次院級課程委員會 108 年--月--日通過	
經 107 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學校級課程委員會 108 年 -- 月--日通過	
經 107 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學教務會議 108 年 --月--日通過	

## 「碩士班課程規劃內容」

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議 選課 年級	備註
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數		
專業 必修	教育研究法/ Research Methodology in Education	2	2				
	幼兒發展與學習專題研究/ Seminar on Young Children's Development and Learning	3	3				
	幼教課程與教學專題研究/ Seminar on Young Children's Curriculum and Teaching			3	3		
	論文寫作/ Thesis	2	2	2	2		
	<b>小 計</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>		
專業 選修	課程中文名稱 / 英文名稱	學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數	建議 選課 年級	備註
	教育社會學研究/The Sociological Education Research	2	2				
	質的研究/Qualitative Research	2	2				
	教育哲學研究/ The Philosophical Education Research	2	2				
	幼兒遊戲心理與行為專題研究/ Seminar on Young Children's Psychology of Playing and Behavior	3	3				
	行動研究/Action Research	3	3				
	幼兒園本位課程專題研究/Seminar on Preschool-based Curriculum	3	3				
	教育心理學研究/ The Psychological Education Research			2	2		
	高等教育統計學(一)/ Advanced Educational Statistics(I)			2	2		
	家庭、社區與環境專題研究/Seminar on Family, Community and Environment			3	3		
	幼兒情緒發展研究/ Seminar on Childhood Emotional Development			3	3		
	幼教課程理論專題研究/ Seminar on Curriculum Theories of Young Children's Education			3	3		
	專業 選修	幼教行政與領導專題研究/ Seminar on Young Children's Educational Administration and Leadership in			3	3	
<b>小 計</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>16</b>			

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選課 年級	備註
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數		
專業 必修	論文(一) / Thesis I	2	2				
	論文(二) / Thesis II			2	2		
	小 計	2	2	2	2		
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選課 年級	備註
學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 選修	高等教育統計學(二)/ Advanced Educational Statistics(II)	2	2				
	親職教育專題研究/Seminar on Parenting Education	3	3				
	幼兒音樂專題研究/ Seminar on Young Children's Music	3	3				
	幼兒教育課程模式專題研究/Seminar on Curriculum Models of Young Children Education	3	3				
	幼教政策與法規分析專題研究/ Seminar on Young Children's Educational Policy and Law	3	3				
	童年史專題研究/ Seminar on History of Childhood			3	3		
	代間關係專題研究/ Seminar on Intergeneration Relationships			3	3		
	幼兒園評鑑專題研究/ Seminar on Preschool Evaluation			3	3		
	幼兒園組織變革與經營專題研究 /Seminar on Organization Restructuring and Entrepreneurship of Preschool			3	3		
	小 計	14	14	12	12		

## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：教育與設計學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第九案
案由	教育與設計學院幼兒教育學系 108 學年度學士班課程規劃審議案，提請討論。
說明	<p>一、本案業經幼教系 108 年 5 月 7 日 107 學年度第二學期第 2 次系課程委員會議及教育與設計學院 108 年 5 月 31 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。</p> <p>二、108 學年度學士班課程規劃內容，詳如附件所示。</p> <p>三、為因應教育部幼教政策之調整，以及幼教系明確將教保員與幼兒園教師之培訓列為系務發展重點，相較於 107 學年度之課程規劃，108 學年度之整體課程規劃內容將進行大幅度修正，請委員檢視審查課程規劃之教育目標、核心能力、能力指標與整體課程規劃配當情況。</p>
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	修正後通過(詳如附件二P.96-P.102)



## 108 學年度幼兒教育學系-日間部學士班

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 培育專業之教保員及幼教產業師資 2. 陶冶幼兒教育事業服務與倫理素養 3. 培養幼兒教育發展之創新思維與能力	1-1 具備教保及幼教產業之專業知能	1-1-1 能展現幼兒教保之專業知能 1-1-2 能展現幼教產業之專業知能
	2-1 具備教保及幼教產業之倫理素養	2-1-1 能具備對教保及幼教之倫理信念與責任感
	2-2 具備教保及幼教服務與人文關懷之素養	2-2-1 具備教保及幼教服務與人文關懷之能力
	3-1 具備以團隊合作進行專業實踐的能力	3-1-1 具備人際溝通與團隊合作的態度與能力 3-1-2 能具有教育實務創新之能力

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
幼兒教育學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
系所教育宗旨	培育幼兒教育專業人才，促進幼兒教育發展。	
系所教育目標	1. 培育專業之教保員及幼教產業師資 2. 陶冶幼兒教育事業服務與倫理素養 3. 培養幼兒教育發展之創新思維與能力	
系所核心能力	1-1 具備教保及幼教產業之專業知能 2-1 具備教保及幼教產業之倫理素養 2-2 具備教保及幼教服務與人文關懷之素養 3-1 具備以團隊合作進行專業實踐的能力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修： 典範人文與教育(2) 多媒體輔助教學(2)	4 學分
	專業必修	65 學分
	專業選修	18 學分
	小計	87 學分
特色模組課程	103 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程  【跨領域選修 9 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. 本系學生畢業時需修滿至少 128 學分。 2. 學生需依規定通過英文檢定及 TQC 測驗。 3. 學生需依規定完成畢業專題論文 2 本(含光碟)，撰寫論文組需選修教育研究法。		
經 107 學年度第 1 學期		第一次幼兒教育學系課程委員會 107 年 10 月 31 日通過

經 107 學年度第 2 學期	第二次幼兒教育學系課程委員會 108 年 05 月 07 日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次院級課程委員會 107 年--月--日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學校級課程委員會 107 年 -- 月--日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學教務會議 107 年 --月--日通過

## 第一學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議 選修 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學 分 數	上 課 時 數	學 分 數	上 課 時 數				
系專業必修	幼兒教保概論/ Introduction to Young Children's Education and Care	2	2						教保
	鍵盤樂(一)/ Keyboard Music ( I )	2	2						
	幼兒教育史 / History of Early Childhood Education	2	2						
	幼兒發展/ Development of Young Children	3	3						教保
	幼兒觀察 / Observation of Young Children			2	2				教保
	鍵盤樂(二)/ Keyboard Music ( II )			2	2				
	幼兒健康與安全 / Health and Safety for Young Children			3	3				教保
	幼兒心理學 / Psychology of Young Children			2	2				
小計	9	9	9	9					
專業選修	生涯規劃 / Career Planning	2	2			一至 三年 級			
	器樂合奏(一)/ Instrument Playing ( I )	2	2						
	親子桌遊與教育應用/ Family Board Gaming and its Application in Education	2	2						
	幼兒餐點與營養 / Meals and Nutrition for Young Children			2	2				
	家庭理論 / Family Theories			2	2				
	幼兒英文歌謠與故事賞析 / Appreciation in Young Children' s English Songs and Story			2	2				
	性別教育/ Gender Education			2	2				
	器樂合奏(二)/ Instrument Playing ( II )			2	2				
	小計	2/6	2/6	2/10	2/10				

## 第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選修 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
系 專 業 必 修	教學原理 / Teaching Principles	2	2						幼教
	幼兒語表達 / Language Expression of Young Children	2	2						
	幼兒園行政 / Administration for Preschool	2	2						幼教
	幼兒音樂 / Music for Young Children	2	2						
	教育心理學 / Educational Psychology			2	2				幼教
	幼兒學習環境設計 / Learning Environment Design for Young Children			2	2				教保
	幼兒園教保活動課程設計 / Curriculum Design of Preschool Learning Activities			3	3				教保
	幼兒輔導 / Counseling of Young Children			2	2				教保
小 計	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>9</b>					
專 業 選 修	鍵盤樂 (三) / Keyboard Music (III)	2	2			二 至 三 年 級			
	婚姻與家庭 / Marriage and Family	2	2						
	各國幼兒教育比較 / Comparison Studies of Young Children's Education	2	2						
	特殊幼兒教育 / Education for Young Children with Special Needs	3	3						教保
	幼兒多元文化教育 / Multi-Culture of Young Children's Education	2	2						幼教
	幼兒藝術 / Art of Young Children	3	3						
	幼兒課程模式與教學 / Curriculum Models and Teaching in Young Children's Education			2	2				
	家庭發展 / Family Development			2	2				
	幼兒社會探究與情緒表達 / Social Inquiry and Emotional Expression of Young Children			2	2				
	幼兒數學與科學之探索與遊戲 / Exploration and Games of Math and Science for Young Children			2	2				
	幼兒體能與律動 / Physical Fitness and Eurhythmics for Young Children			2	2				
奧福音樂欣賞與教學 / Music Appreciation and Teaching of Orff Method			2	2					
小 計	<b>2/14</b>	<b>2/14</b>	<b>2/12</b>	<b>2/12</b>					

## 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建 選 修 年 級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
院 必 修	典範人生與教育 Exemplary Life and Education	2	2						
	多媒體輔助教學 / Multimedia Aided Instruction			2	2				
	小 計	2	2	2	2				
系 專 業 必 修	幼兒園教材教法 (一) / Teaching Materials and Methods in Preschool (I)	2	2						教保
	國音學/ Mandarin Chinese Phonetics	2	2						
	幼兒園課室經營 / Classroom Management in Preschool	2	2						教保
	活動課程 (一) / Classroom Activity Curriculum (I)	2	2						
	教育哲學/ Educational Philosophy	2	2						幼教
	教育社會學 / Educational Sociology			2	2				幼教
	幼兒學習評量/ Educational Assessment of Young Children			2	2				幼教
	幼兒園教材教法 (二) / Teaching Materials and Methods in Preschool (II)			2	2				教保
	幼兒園教保實習(一)/ Practicum in Preschool (I)			2	4				教保
	畢業專題 (一) / Thesis (I)			1	1				
小 計	10	10	9	11					

## 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建 選 修 年 級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學 分 數	上 課 時 數	學 分 數	上 課 時 數				
系 專 業 必 修	畢業專題 (二) / Thesis ( II )	1	1						
	幼兒園教保實習(二) / Practicum in Preschool ( II )	2	4						教保
	幼兒園教學實習 (一) / Teaching Practicum in Preschool ( I )	2	2						幼教
	教保專業倫理 / Professional Ethics of Preschool Educators	2	2						教保
	幼兒園教學實習 (二) / Teaching Practicum in Preschool (II)			2	2				幼教
	活動課程 (二) /Classroom Activity Curriculum ( II )			2	2				
	小 計	7	9	4	4				

## 第三、四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	學分數	上課時數	建 選 修 年 級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
專 業 選 修	幼兒教具設計與應用 / Designing and Application of Teaching Materials for Young Children	2	2	三 至 四 年 級			
	教育研究法 / Research Methodology in Education	2	2				幼教
	學前教育政策與法令 / Education Policy and Law	2	2				
	蒙特梭利教學法 / The Montessori Method	2	2				
	幼兒情緒與社會行為 / Emotion and Social Behavioral Development of Young Children	2	2				
	幼兒園課程發展 / Curriculum Development of Preschool	2	2				幼教
	幼兒數位教材製作與應用 / Digitalized Multimedia Editing Skills for Young Children	3	3				
	幼兒戲劇 / Drama Performance of Young Children	2	2				
	幼兒文學 / Literature of Young Children	3	3				
	教育測驗與評量 / Educational Testing and Assessment	2	2	三 至 四 年 級			
	家庭危機與管理 / Family Crisis and Management	2	2				
	家庭生活教育方案設計/ Program Design of Family Life Education	2	2				
	閱讀理解策略 / Reading Comprehension Strategies	2	2				
代間關係 / Intergeneration Relationships	2	2					

親職教育 / Parenting Education	2	2				幼教
學前融合教育 / Inclusive Education for Young Children	2	2	三至 四年 級			
幼兒園評鑑 / Preschool Evaluation	2	2				
幼兒遊戲 / Toddler Games	2	2				教保
親子休閒運動 / Parent-child leisure sports	2	2				
專業實習 / Industrial Training	4	8				
幼兒園與小學銜接/ Transition of Preschool and Primary School	2	2				
托育人員實務 / Nursing Practice	2	2				
人際關係與溝通/ Interpersonal Relationships	2	2				
音樂表演專題製作 / Independent Study in Music	2	2				
小 計	<b>10/52</b>	<b>10/56</b>				



## 108 學年度幼兒教育學系-日間部學士班

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1.培育專業之教保員及幼教產業師資 2.陶冶幼兒教育事業服務與倫理素養 3.培養幼兒教育發展之創新思維與能力	1-1 具備教保及幼教產業之專業知能	1-1-1 能展現幼兒教保之專業知能 1-1-2 能展現幼教產業之專業知能
	2-1 具備教保及幼教產業之倫理素養	2-1-1 能具備對教保及幼教之倫理信念與責任感
	2-2 具備教保及幼教服務與人文關懷之素養	2-2-1 具備教保及幼教服務與人文關懷之能力
	3-1 具備以團隊合作進行專業實踐的能力	3-1-1 具備人際溝通與團隊合作的態度與能力 3-1-2 能具有教育實務創新之能力

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
幼兒教育學系	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
系所教育宗旨	培育幼兒教育專業人才，促進幼兒教育發展。	
系所教育目標	1.培育專業之教保員及幼教產業師資 2.陶冶幼兒教育事業服務與倫理素養 3.培養幼兒教育發展之創新思維與能力	
系所核心能力	1-1 具備教保及幼教產業之專業知能 2-1 具備教保及幼教產業之倫理素養 2-2 具備教保及幼教服務與人文關懷之素養 3-1 具備以團隊合作進行專業實踐的能力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	小計	32 學分
專業課程	學院必修： 典範人生與教育(2) 休閒遊憩概論(2)	4 學分
	專業必修	68 學分
	專業選修	20 學分
	小計	92 學分
特色模組課程	103 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程  【跨領域選修 9 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.本系學生畢業時需修滿至少 128 學分。	
2.學生需依規定通過英文檢定及 TQC 測驗。	
3.學生需依規定完成畢業專題論文 2 本(含光碟)，撰寫論文組需選修教育研究法。	
經 107 學年度第 1 學期	第一次幼兒教育學系課程委員會 107 年 10 月 31 日通過
經 107 學年度第 2 學期	第二次幼兒教育學系課程委員會 108 年 05 月 07 日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次院級課程委員會 108 年--月--日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學校級課程委員會 108 年 -- 月--日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次台灣首府大學教務會議 108 年 --月--日通過

## 第一學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議 選修 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學 分 數	上 課 時 數	學 分 數	上 課 時 數				
專業 必修	幼兒教保概論/ Introduction to Young Children's Education and Care	2	2						教保
	鍵盤樂(一)/ Keyboard Music ( I )	2	2						
	幼兒教育史 / History of Early Childhood Education	2	2						
	幼兒發展/ Development of Young Children	3	3						教保
	幼兒觀察 / Observation of Young Children			2	2				教保
	鍵盤樂(二)/ Keyboard Music ( II )			2	2				
	幼兒健康與安全 / Health and Safety for Young Children			3	3				教保
	幼兒心理學 / Psychology of Young Children			2	2				
	活動課程(一) / Classroom Activity Curriculum ( I )			1	1				
小計		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>10</b>				
專業 選修	生涯規劃 / Career Planning	2	2						
	器樂合奏(一)/ Instrument Playing ( I )	2	2						
	幼兒遊戲/Toddler Games	2	2						
	親子桌遊與教育應用/ Family Board Gaming and its Application in Education	2	2						
	幼兒餐點與營養 / Meals and Nutrition for Young Children			2	2				
	家庭理論 / Family Theories			2	2				
	幼兒英文歌謠與故事賞析 / Appreciation in Young Children's English Songs and Story			2	2				
	性別教育/ Gender Education			2	2				
	器樂合奏(二)/ Instrument Playing ( II )			2	2				
小計		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>				

## 第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選修 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學 分 數	上 課 時 數	學 分 數	上 課 時 數				
專業 必修	教學原理 / Teaching Principles	2	2						幼教
	教育哲學/ Educational Philosophy	2	2						幼教
	幼兒園行政/Administration for Preschool	2	2						幼教
	幼兒輔導 / Counseling of Young Children	2	2						教保
	特殊幼兒教育/ Education for Young Children with Special Needs	3	3						教保
	教育社會學 /Educational Sociology			2	2				幼教
	教育心理學 / Educational Psychology			2	2				幼教
	幼兒學習環境設計 / Learning Environment Design for Young Children			2	2				教保
	幼兒園教保活動課程設計/ Curriculum Design of Preschool Learning Activities			3	3				教保
	活動課程 (二) / Classroom Activity Curriculum(II)			1	1				
<b>小 計</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>10</b>					
專業 選修	鍵盤樂 (三) / Keyboard Music (III)	2	2						
	婚姻與家庭 / Marriage and Family	2	2						
	各國幼兒教育比較 / Comparison Studies of Young Children's Education	2	2						
	幼兒多元文化教育/ Multi-Culture of Young Children's Education	2	2						幼教
	幼兒藝術 / Art of Young Children	3	3						
	幼兒音樂 / Music for Young Children			2	2				
	幼兒課程模式與教學 / Curriculum Models and Teaching in Young Children's Education			2	2				
	家庭發展 / Family Development			2	2				
	幼兒社會探究與情緒表達 / Social Inquiry and Emotional Expression of Young Children			2	2				
	幼兒數學與科學之探索與遊戲 / Exploration and Games of Math and Science for Young Children			2	2				
幼兒體能與律動 / Physical Fitness and Eurhythmics for Young Children			2	2					
奧福音樂欣賞與教學 / Music Appreciation and Teaching of Orff Method			2	2					
<b>小 計</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>14</b>					

## 第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 選修年級	雙 主修	輔 系	學 分 學 程
		學 分 數	上 課 時 數	學 分 數	上 課 時 數				
院 必 修	典範人生與教育 Exemplary Life and Education	2	2						
	休閒遊憩概論 Introduction to leisure and recreation			2	2				
	<b>小 計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				
專 業 必 修	幼兒園教材教法(一) / Teaching Materials and Methods in Preschool (I)	2	2						教保
	國音學/ Mandarin Chinese Phonetics	2	2						
	幼兒園課室經營 / Classroom Management in Preschool	2	2						教保
	幼兒語表達 / Language Expression of Young Children			2	2				
	幼兒學習評量/ Educational Assessment of Young Children			2	2				教保
	幼兒園教材教法(二) / Teaching Materials and Methods in Preschool (II)			2	2				教保
	幼兒園教保實習(一)/ Practicum in Preschool (I)			2	4				教保
	畢業專題(一) / Thesis (I)			1	1				
	活動課程(三) / Classroom Activity Curriculum (III)			1	1				
<b>小 計</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>12</b>					
專 業 選 修	幼兒教具設計與應用/Designing and Application of Teaching Materials for Young Children	2	2						
	教育研究法/Research Methodology in Education	2	2						
	教育政策與法令/Education Policy and Law	2	2						
	蒙特梭利教學法/The Montessori Method	2	2						
	幼兒情緒與社會行為/Emotion & Social Behavioral Development of Young Children	2	2						
	幼兒園課程發展/Digitalized Multimedia Editing Skills for Young Children	2	2						幼教
	幼兒數位教材製作與應用/ Digitalized Multimedia Editing Skills for Young Children	3	3						
	幼兒戲劇/Drama Performance of Young Children			2	2				幼教
	幼兒文學/Literature of Young Children			3	3				幼教
	教育測驗與評量/Educational Testing and Assessment			2	2				
	家庭危機與管理/Family Crisis and Management			2	2				
	家庭生活教育方案設計/Program Design of Family Life Education			2	2				
	閱讀理解策略/Reading Comprehension Strategies			2	2				
<b>小 計</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>13</b>	<b>13</b>					

## 第四學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議 選修 年級	雙 主 修	輔 系	學 分 學 程
		學 分 數	上 課 時 數	學 分 數	上 課 時 數				
專業 必修	畢業專題(二) / Thesis ( II )	1	1						
	幼兒園教保實習(二) / Practicum in Preschool ( II )	2	4						
	幼兒園教學實習(一) / Teaching Practicum in Preschool ( I )	2	2						
	教保專業倫理 / Professional Ethics of Preschool Educators	2	2						
	親職教育/Parenting Education	2	2						教保
	幼兒園教學實習(二) / Teaching Practicum in Preschool (II)			2	2				
	活動課程(四) / Classroom Activity Curriculum (IV)			1	1				
小 計	9	11	3	3					
專業 選修	代間關係/Intergeneration Relationships	2	2						教保
	學前融合教育/Inclusive Education for Young Children	2	2						
	幼兒園評鑑/Preschool Evaluation	2	2						教保
	專業實習/Industrial Training			4	8				
	幼兒園與小學銜接/Transition of Preschool and Primary School			2	2				教保
	托育人員實務 / Nursing Practice			2	2				教保
	人際關係與溝通/ Interpersonal Relationships			2	2				教保
	音樂表演專題製作/Independent Study in Music			2	2				教保
小 計	6	6	12	16					

## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：教育與設計學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第十案
案由	教育與設計學院幼兒教育學系 106 學年度學士班課程規劃修正案，提請討論。
說明	一、本案業經幼教系 108 年 5 月 7 日 107 學年度第二學期第 2 次系課程委員會議及教育與設計學院 108 年 5 月 31 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。 二、106 學年度學士班課程規劃學分數誤植部分，原專業必修學分數 68 修正為 66，原專業選修學分數 15 修正為 17。
審查意見	提會討論
決議	照案通過。



## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：教育與設計學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第十一案
案由	教育與設計學幼兒教育學系 107 學年度學士班課程規劃修正案，提請討論。
說明	一、本案業經幼教系 108 年 5 月 7 日 107 學年度第二學期第 2 次系課程委員會議及教育與設計學院 108 年 5 月 31 日 107 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議通過。 二、107 學年度學士班課程規劃學分數誤植部分，原專業必修學分數 70 修正為 68，原專業選修學分數 13 修正為 15。
審查意見	提會討論
決議	照案通過。

## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：休閒產業學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第十二案
案由	休閒產業學院休閒管理學系碩士班 108 學年度課程規劃審議案，提請討論。
說明	<p>一、本案業經休閒管理學系 108 年 4 月 26 日 107 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會議及休閒產業學院 108 年 6 月 4 日 107 學年度第 2 學期休閒產業學院第 2 次課程委員會議通過。</p> <p>二、參酌目前休閒產業發展趨勢與本校地理區位，將鄉村旅遊與社區營造課程調整為鄉村旅遊與地方創生，另為配合目前長照 2.0 政策，將「銀髮族休閒運動指導特論」調整為「銀髮族休閒特論」。</p> <p>三、休閒管理學系碩士班 108 學年度課程規劃詳如附件。</p>
辦法	如下頁附件一
審查意見	提會討論
決議	照案通過(P.106-P.109)。

# 108 學年度休閒管理學系碩士班

## 「教育目標、核心能力與能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 服務：培養學生在休閒產業上正確的服務理念	1.1. 專業倫理與全球視野的服務熱忱	1.1.1. 能有尊重專業、負責盡職的態度 1.1.2. 能具備關懷社會與綜觀全球的視野
2. 實務：加強學生對於休閒產業的基本實務能力	2.1. 休閒產業規劃與統計分析之能力	2.1.1. 能進行產業的專業規劃 2.1.2. 能利用統計工具進行專業分析
	2.2. 休閒管理與電腦資訊應用整合之能力	2.2.1. 能具有整合電腦資訊的能力 2.2.2. 能利用數位工具進行休閒資訊管理
3. 品質：提昇學生在休閒事務的品味與品質的標準	3.1. 領導團隊進行規劃提升品質之能力	3.1.1. 能具有溝通協調與運用外語的能力 3.1.2. 能帶領團隊進行分析討論
4. 創新：培養學生整合創意、建立休閒創新服務內容的能力。	4.1. 產業實務創新發展之能力	4.1.1. 能具備產業實務案例分析能力 4.1.2. 能利用知識進行創新思考

**「碩士班課程規劃基本資料表」**

學系(所)	學制	部別
休閒管理學系	<input type="checkbox"/> 大學 <input checked="" type="checkbox"/> 碩士	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	提供適切課程與完善的學習環境，以培養學生具備基本的休閒產業素養與管理知識，冀望學生畢業之後成為休閒產業各階層傑出之規劃與管理人才，進而提升休閒產業品質與競爭力。	
系所教育目標	1. 服務：培養學生正確的服務理念 2. 實務：加強學生的基本實務能力 3. 品質：提昇學生的品味與品質的標準 4. 創新：培養學生整合創意與創新服務內容的能力。	
系所核心能力	以教育宗旨為原則，並達成本系所教育目標，因而建立應具備核心能力如下列： <ol style="list-style-type: none"> <li>專業倫理與全球視野的服務熱忱</li> <li>休閒產業規劃與統計分析之能力</li> <li>休閒管理與電腦資訊應用整合之能力</li> <li>領導團隊進行規劃提升品質之能力</li> <li>產業實務創新發展之能力</li> </ol>	
專業 必 選 修	專業必修	12 學分
	專業選修	24 學分
	小計	36 學分
畢業最低總學分		36 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 36 學分 2. 滿足學校要求之共同畢業資格 3. 應修習並取得「臺灣學術倫理教育資源中心」核發之修課證明書，此為必修課程。		
經 107 學年度第 2 學期第 1 次休閒管理學系課程規劃委員會 108 年 04 月 26 日通過		
經 107 學年度第 2 學期第 2 次院級課程委員會 108 年 06 月 04 日通過		
經 107 學年度第 2 學期校級課程委員會 108 年 06 月 20 日通過		
經 107 學年度第 2 學期教務會議 XXX 年 XX 月 XX 日通過		

「108 學年度休閒管理學系碩士班課程規劃內容」

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
		學分數	上課時數	學分數	上課時數				
類別	專題討論(一) Seminar (I)	2	2						
	專題討論(二) Seminar (II)			2	2				
	論文寫作	2	2						
	小計	4	4	2	2				
	註：本所專題討論為每學期必修課程，課程目的主要為提升研究生專業學養與研究能量，將邀請學者演講或是研究生同儕間報告與討論。								
專業選修	休閒遊憩特論 Recreation and Leisure Studies	3	3						
	研究方法 Research Methods	3	3						
	資料分析 Data Analysis	3	3						
	休閒心理與行為特論 Recreational Psychology and Behaviors: A Special Study			3	3				
	研究軟體應用 Research Software			3	3				
	休閒運動特論 Special Study on Recreation Sports			3	3				
	休閒產業評估研究 Leisure Industry Performance Evaluation			3	3				
	小計	9	9	12	12				

## 第二學年

	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
		學分數	上課時數	學分數	上課時數				
	論文(一) Thesis(I)	3	3						
	論文(二) Thesis(II)			3	3				
	<b>小 計</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>				
註：本所專題討論為每學期必修課程，課程目的主要為提升研究生專業學養與研究能量，將邀請學者演講或是研究生同儕間報告與討論。									
類別	休閒運動與健康促進特論 Special Studies on Leisure Sports and Health	3	3						
	節慶活動特論 Special Studies on Event and Festivals	3	3						
	顧客關係與行銷特論 Special Studies on Customer Relations and Marketing	3	3						
	體適能特論 Health and Physical Fitness Studies	3	3						
	獨立研究(一) Independent Study (I)	3	3						
	休閒事業管理個案研究 Case Studies in Recreation Business Management			3	3				
	鄉村旅遊與地方創生 Rural Tourism and Placemaking			3	3				
	銀髮族休閒特論 Special Studies on Seniors' Leisure			3	3				
	運動與休閒壓力調適 Sports and Leisure pressure adjustment			3	3				
	獨立研究(二) Independent Study (II)			3	3				
		<b>小 計</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>			

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：休閒產業學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第十三案
案由	休閒產業學院觀光事業管理學系日間學士班 108 學年度「休閒旅遊組」、「經營管理組」兩組課程規劃審議案，提請 討論。
說明	<p>一、本案業經觀光事業管理學系 108 年 03 月 26 日 107 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會議及休閒產業學院 108 年 6 月 4 日 107 學年度第 2 學期休閒產業學院第 2 次課程委員會議通過。</p> <p>二、為使 108 學年度「休閒旅遊組」、「經營管理組」兩組課程規劃符合系所未來發展方向與核心能力，擬定上開兩組課程規劃。</p> <p>三、觀光事業管理學系日間學士班 108 學年度「休閒旅遊組」、「經營管理組」課程規劃詳如附件一、二。</p>
辦法	如下頁附件一、二
審查意見	提會討論
決議	照案通過(休閒旅遊組P.111- P.119、經營管理組P.120-P.128)。

## 108 學年度觀光事業管理學系(休閒旅遊組)

## 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 結合旅運、遊憩、會展產業，促進技能務實化，強化學生專業基礎。	1.1 觀光專業管理知能	1.1.1 觀光法規之基本素養與相關管理知能 1.1.2 觀光從業人員倫理與服務熱忱
	1.2 活動設計與導覽解說之能力	1.2.1 旅遊導覽解說能力 1.2.2 活動設計與帶領能力
	1.3 觀光專業職能與實作能力	1.3.1 觀光相關證照 1.3.2 職場實習訓練
2. 培養學生人際溝通與問題解決之能力。	2.1 資訊應用與問題分析能力	2.1.1 資料之蒐集、整合與分析能力 2.1.2 資料應用與報告撰寫能力
	2.2 溝通表達能力與國際視野	2.2.1 語言表達與溝通能力 2.2.2 了解在地與國際觀光之特色



「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
觀光事業管理學系	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	本系設立的宗旨為培養觀光產業之經營管理與服務人才	
系所教育目標	1. 結合旅運、遊憩產業，促進技能實務化，強化學生專業基礎 2. 培養學生人際溝通與問題解決能力	
系所核心能力	1. 觀光專業管理知能 2. 活動設計與導覽解說之能力 3. 觀光專業職能與實作能力 4. 資訊應用與問題分析能力 5. 溝通表達能力與國際視野	
通識課程	(一)通識教育基礎課程	12 學分
	(二)通識教育核心課程 「公民社會與參與」、「全球化議題」、「倫理學議題」、「歷史與文化」、「美學與藝術」、「環境變遷與永續發展」、「批判與創意思考」計七門，需修習五門。	10 學分
	(三)通識教育分類選修課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)：0 學分 體育(一年級、二年級)：4學分 學分服務學習(36 小時) 全方位學習點數(60 點)	4 學分
	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
	大學入門	1學分
	專業必修	51 學分
	專業選修	26 學分
	小計	87 學分
特色模組課程	108 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程 <b>【跨領域選修9 學分】</b>
	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、院必修 14 學分、系專業必修 51 學分、專業選修 22 學分、跨系選修 9 學分。
2. 通識核心課程七門選五門，計 10 學分；通識分類選修課程每領域選一門，計 6 學分。
3. 選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 本系學生畢業時至少必需考取以下一種證照：華語領隊、華語導遊、外語領隊、外語導遊、ABACUS、伽利略、衝突與危機處理、行銷管理、會議展覽、餐飲服務、前台接待、日語四級以上、中級英檢以上、顧客關係管理、博弈證照、解說導覽志工證、各項運動教練證書、CPR 或其他經系務會議通過的觀光相關證照(研習證書不能當作證照)，但領有殘障手冊者得不適用此規定。

經 107 學年度第 2 學期	第一次系級課程委員會 108年3月26日通過
經 107 學年度第 2 學期	第一次院級課程委員會108年6月4日通過
經 107 學年度第2 學期	校級課程委員會 108 年6月20日通過
經 107 學年度第 2 學期	教務會議 108 年 月 日通過

「日間部課程規劃內容」

第一學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議 選課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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	1	2						
	小計	1	2	0	0				
專業必修	觀光學概論/Introduction to Tourism	3	3						
	人力資源管理/Human Resource Management	2	2						
	會展產業概論 /Introduction to International Meetings and Conventions	3	3						
	觀光地理/Tourism Geography			2	2				
	行銷管理/Marketing Management			3	3				
	休閒活動企劃實務 /Practical Recreation Planning			3	3				
	小計	8	8	8	8				

第二學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
修必院	經濟學/ Economics	3	3						
	小計	3	3	0	0				
專業必修	領隊導遊理論與實務/ The Practice of Tour Leader and Tour Guide	3	3						
	觀光英語(一)/Tourism English I	2	2						
	基礎日語/ Basic Japanese			2	2				
	導覽解說/Tourism Sites Guidance			3	3				
	統計學/ Statistics			3	3				
	小計	5	5	8	8				
專業選修	水域遊憩活動/Aquatic Recreation and Sports Activities	2	2						
	簡報技巧與實務/ Proposal Skill and Practice	2	2						
	節慶活動設計/Festival and Special Event Management	3	3						
	連鎖旅館事業管理/Chain Hotels Management	2	2						
	觀光英語(二)/Tourism English II			2	2				
	觀光日語/Tourism Japanese			2	2				

	生態旅遊/ Ecotourism			2	2				
	世界觀光景點/World Tourist Attractions			2	2				
	<b>小 計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>8</b>				

第三學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
	專業實習 (一)/Professional Internship I	4	4						
	觀光資源規劃/ Tourism Resources Planning	3	3						
	觀光行政與法規/ Tour Administration and Regulation	2	2						
	專題研究(一) / The Practice of Travel Agent I			2	2				
	旅運實務/ The Practice of Travel Agent			2	2				
	顧客關係管理/ Customer Relationship Management			2	2				
	遊程規劃與設計/ Tour Planning and Design			3	3				
	<b>小 計</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>				
專業 選修	航空與票務管理 /Airline Ticketing and Computer Reservation System	2	2						
	自行車遊憩設計 Recreation Design for Cycling	2	2						
	渡假村與俱樂部管理/ Resort and Health Club Management	2	2						
	遊憩區經營與管理/ Recreational Area Management	2	2						
	電子商務 /Electronic Commerce			2	2				

研究方法/ Social Sciences Research Methods			2	2				
航務與通關 /Aviation Business and Customs			2	2				
博弈概論/ Introduction to Gaming			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		建議 選課 年級	雙 主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業必修	企業倫理/Business Ethics	2	2						
	旅行業資訊系統/Travel Agents Operating System			2	2				
	小計	2	2	2	2				
專業選修	婚禮活動規劃 / Wedding Event Planning	2	2						
	專業實習(二)/ Professional Internship II	8	8						
	戶外活動實務/Practical Outdoor Sport	2	2						
	社區營造與觀光 / Community Development and Tourism	2	2						
	專題研究(二)/ Seminar II	2	2						
	消費者行為/Consumer Behavior			2	2				
	專業實習(三)/ Professional Internship III			8	8				
	國家公園與森林遊樂/ National Park and Forest Recreation			2	2				
	小計	16	16	12	12				



## 108 學年度觀光事業管理學系(經營管理組)

### 「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 結合旅運、遊憩、會展產業，促進技能務實化，強化學生專業基礎。	1.1 觀光專業管理知能	1.1.3 觀光法規之基本素養與相關管理知能 1.1.4 觀光從業人員倫理與服務熱忱
	1.2 活動設計與導覽解說之能力	1.2.3 旅遊導覽解說能力 1.2.4 活動設計與帶領能力
	1.3 觀光專業職能與實作能力	1.3.3 觀光相關證照 1.3.4 職場實習訓練
2. 培養學生人際溝通與問題解決之能力。	2.1 資訊應用與問題分析能力	2.1.3 資料之蒐集、整合與分析能力 2.1.4 資料應用與報告撰寫能力
	2.2 溝通表達能力與國際視野	2.2.3 語言表達與溝通能力 2.2.4 了解在地與國際觀光之特色

「大學日間部課程規劃基本資料表」

學系(所)	學制	部別
觀光事業管理學系	<input checked="" type="checkbox"/> 大學 <input type="checkbox"/> 碩士 <input type="checkbox"/> 二技在職專班	<input checked="" type="checkbox"/> 日間部 <input type="checkbox"/> 進修部
系所教育宗旨	本系設立的宗旨為培養觀光產業之經營管理與服務人才	
系所教育目標	1. 結合旅運、遊憩產業，促進技能實務化，強化學生專業基礎 2. 培養學生人際溝通與問題解決能力	
系所核心能力	1. 觀光專業管理知能 2. 活動設計與導覽解說之能力 3. 觀光專業職能與實作能力 4. 資訊應用與問題分析能力 5. 溝通表達能力與國際視野	
通識課程	(一)通識教育基礎課程	12 學分
	(二)通識教育核心課程 「公民社會與參與」、「全球化議題」、「倫理學議題」、「歷史與文化」、「美學與藝術」、「環境變遷與永續發展」、「批判與創意思考」計七門，需修習五門。	10 學分
	(三)通識教育分類選修課程 人文與藝術領域(2 學分) 社會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
	(四)實踐課程 軍訓(一年級)：0 學分 體育(一年級、二年級)：4學分 學分服務學習(36 小時) 全方位學習點數(60 點)	4 學分
	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
	大學入門	1學分
	專業必修	52 學分
	專業選修	25 學分
	小計	87 學分
特色模組課程	108 學年度入學學生，畢業前須完成一組外系特色模組課程，如無法完成者應加修自由選修(不得為通識課程)9 學分以滿足畢業條件。 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。【相關資訊請上課務組網站查詢】	特色模組課程 或 自由選修課程 <b>【跨領域選修9 學分】</b>
	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

2. 本系學生總畢業學分數 128 學分，包括校定課程 32 學分、院必修 14 學分、系專業必修 51 學分、專業選修 22 學分、跨系選修 9 學分。
2. 通識核心課程七門選五門，計 10 學分；通識分類選修課程每領域選一門，計 6 學分。
3. 選修科目可視需要增開、調整學分數及上課時數、調整開課學期。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 本系學生畢業時至少必需考取以下一種證照：華語領隊、華語導遊、外語領隊、外語導遊、ABACUS、伽利略、衝突與危機處理、行銷管理、會議展覽、餐飲服務、前台接待、日語四級以上、中級英檢以上、顧客關係管理、博弈證照、解說導覽志工證、各項運動教練證書、CPR 或其他經系務會議通過的觀光相關證照(研習證書不能當作證照)，但領有殘障手冊者得不適用此規定。

經 107 學年度第 2 學期 第一次系級課程委員會 108年3月26日通過

經 107 學年度第 2 學期 第一次院級課程委員會108年6月4日通過

經 107 學年度第 2 學期 校級課程委員會 108年6月20日通過

經 107 學年度第 2 學期 教務會議 108 年 月 日通過

「日間部課程規劃內容」

第一學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下		建議 選課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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				
專 業 必 修	觀光學概論/Introduction to Tourism	3	3						
	人力資源管理/Human Resource Management	2	2						
	國際禮儀/	3	3						
	基礎日語/ Basic Japanese			2	2				
	企業概論/Introduction to Industries			2	2				
	行銷管理/Marketing Management			3	3				
	小 計	8	8	7	7				

第二學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔 系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
修 必 院	經濟學/ Economics	3	3						
	小 計	3	3	0	0				
專 業 必 修	領隊導遊理論與實務/ The Practice of Tour Leader and Tour Guide	3	3						
	觀光英語(一)/Tourism English I	2	2						
	品質管理/Quality Management	2	2						
	服務業管理/Service Industry Management			3	3				
	財務管理/Financial Management			2	2				
	統計學/ Statistics			3	3				
	小 計	7	7	8	8				
專 業 選 修	消費者保護法/Consumer Protection Act	2	2						
	簡報技巧與實務/ Proposal Skill and Practice	2	2						
	航空概論/ Introduction to Aviation	2	2						
	航空餐飲實務/The Practice of Airline Catering	2	2						
	顧客抱怨處理實務/ The Practice of Customer Complain Handling			2	2				
	客艙服務管理/ The Practice of Cabin Service			2	2				

	網路行銷/Internet Marketing			2	2				
	小計	9	9	6	6				

第三學年									
類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議 選課 年級	雙 主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業 必修	專業實習 (一)/Professional Internship I	4	4						
	觀光行政與法規/ Tour Administration and Regulation	2	2						
	組織行為/Organizational Behavior	3	3						
	專題研究(一) / The Practice of Travel Agent I			2	2				
	旅運實務/ The Practice of Travel Agent			2	2				
	顧客關係管理/ Customer Relationship Management			2	2				
	策略管理/Strategic Management			3	3				
<b>小 計</b>		<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>				
專業 選修	航空與票務管理 /Airline Ticketing and Computer Reservation System	2	2						
	飛航管制概論 / Introduction to Air Traffic Control.	2	2						
	空勤服務與人員管理 / Airline Service and Crew Management	2	2						
	生產與作業管理 Production and Operation Management	2	2						
	電子商務 /Electronic Commerce			2	2				

研究方法/ Social Sciences Research Methods			2	2				
航務與通關 /Aviation Business and Customs			2	2				
觀光資源規劃/ Tourism Resources Planning			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		建議 選課 年級	雙 主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
專業必修	企業倫理/Business Ethics	2	2						
	旅行業資訊系統/Travel Agents Operating System			2	2				
	小計	2	2	2	2				
專業選修	婚禮活動規劃 / Wedding Event Planning	2	2						
	專業實習(二)/ Professional Internship II	8	8						
	戶外活動實務/Practical Outdoor Sport	2	2						
	社區營造與觀光 / Community Development and Tourism	2	2						
	專題研究(二)/ Seminar II	2	2						
	消費者行為/Consumer Behavior			2	2				
	專業實習(三)/ Professional Internship III			8	8				
	國家公園與森林遊樂/ National Park and Forest Recreation			2	2				
	小計	16	16	12	12				

# 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：通識教育中心

提案日期：民國108年6月20日

編號	第十四案
案由	本校通識教育中心 108 學年度課程規劃審議案，提請 討論。
說明	一、108 學年度通識課程課程規劃仍以 107 學年通識課程規劃為架構。 二、本中心於 108 年 5 月 29 日召開 107 學年度第 2 學期第一次課程委員會議針對 108 學年度通識課程課程規劃進行審查，經委員審查後修正通過。 107 學年度第 2 學期第一次通識教育中心課程委員會議會議紀錄、108 學年度通識課程課程規劃詳如附件一、二。
辦法	如下頁附件一
審查意見	提會討論
決議	照案通過。(日間學士班P.130-P.137、進修學士班P.137-P.143)

大學日間部課程規劃

「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	基本素養與核心能力	能力指標
1. 培育學生具備現代公民應有的素養。 2. 培育學生具備人文關懷的人文素養。 3. 培育學生具備自我表達的能力與自我學習的根基。 4. 培育學生具備轉化運用學科基本知能的能力。	1. 公民素養	1-1 公民的核心能力 1-2 溫和有禮的態度
	2. 人文素養	2-1 人文關懷的能力 2-2 有同情心
	3. 自我表達力	3-1 會善用表達工具與方法 3-2 能完整傳遞自我理念
	4. 自我學習力	4-1 有自我成長的企圖心 4-2 會善用學習工具
	5. 學科基本知能與轉化運用力	5-1 邏輯分析能力 5-2 歸納批判的能力

**「大學日間部課程規劃基本資料表」**

學系(所)	學制	部別
通識教育中心	■大學□碩士□二技在職專班	■日間部□進修部
教育宗旨	發揚「勤毅宏遠」校訓精神之全人教育。	
系所教育目標	1. 培育學生具備現代公民應有的素養。 2. 培育學生具備人文關懷的人文素養。 3. 培育學生具備自我表達的能力與自我學習的根基。 4. 培育學生具備轉化運用學科基本知能的能力。	
基本素養與核心能力	公民素養 人文素養 自我表達力 自我學習力 學科基本知能與轉化運用力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	畢業最低總學分	32 學分
<b>通識教育中心畢業資格條件說明</b>		
<b>一、通識教育課程分述如下：</b> (一) 基礎課程：必修 16 學分，含「中文閱讀與表達(一)(二)」4 學分、「實用英文」2 學分、「實用外國語(一)(二)」4 學分「實用外國語(一)(二)課程中包含英文、日文、韓文等三種語言，由同學在三種語言選一種語言，且實用外國語(一)(二)需同語言」、「電腦與軟體應用」2 學分、「體育」4 學分、「全民國防教育軍事訓練」0 學分。 (二) 通識核心課程：必修 10 學分，大一、大二修習，依據訂定之基本素養與核心能力開設七門課程，包括：「公民參與」、「全球化議題」、「倫理學議題」、「歷史與文化」、「美學與藝術」、「環境變遷與永續發展」、「批判、創意思考與科學」。學生必須於七門課中修習五門課，合計 10 學分。 (三) 分類選修課程：選修 6 學分，分成「人文藝術」、「社會科學」、「自然科學」三領域，學生必須於每領域課程中選修一門課，共三門課，合計 6 學分。 (四) 通識講座：必修 0 學分。 (五) 實踐課程：「服務學習」0 學分 <b>二、畢業門檻：</b> (一) 本籍生、陸生、港澳生須通過全民英檢初級初試，或其他相同等級之英語能力檢定，或本校舉辦之英語會考。外籍生須通過本校舉辦之中文會考或通過「國家華語測驗推動工作委員會」所舉辦的華語文能力測驗 (TOCFL)。 (二) 取得 TQC 專業 e-office 人員類證照 (限 WORD、EXCEL 或 POWERPOINT 其中一張)。		
經 100 學年度第 2 學期第 2 次 校級課程委員會 101 年 07 月 31 日通過		
經 101 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 102 年 04 月 11 日修訂通過		
經 102 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 103 年 04 月 17 日修訂通過		
經 102 學年度第 2 學期第 1 次 校級課程委員會 103 年 07 月 17 日修訂通過		
經 103 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 104 年 04 月 22 日修訂通過		

經 103 學年度第 2 學期第 1 次	校級課程委員會	104 年 07 月 09 日修訂通過
經 104 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	105 年 05 月 04 日修訂通過
經 104 學年度第 2 學期第 1 次	校級課程委員會	105 年 07 月 28 日通過
經 105 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	106 年 05 月 02 日修訂通過
經 105 學年度第 2 學期第 1 次	校級課程委員會	106 年 07 月 20 日通過
經 106 學年度第 1 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	107 年 01 月 08 日修訂通過
經 106 學年度第 1 學期第 1 次	校級課程委員會	107 年 01 月 18 日修訂通過
經 106 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	107 年 5 月 7 日修訂通過
經 106 學年度第 2 學期第 1 次	校級課程委員會	107 年 7 月 5 日修訂通過
經 107 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	108 年 5 月 29 日修訂通過
經 107 學年度第 2 學期	校級課程委員會	108 年 6 月 20 日通過

「日間部課程規劃內容」

第一學年							備註
課程別	課程中文名稱 / 英文名稱	一上		一下			
		學分數	上課時數	學分數	上課時數		
校 定 必 修	基礎課程	中文閱讀與表達(一) / Reading and competence of Chinese (I)	2	2			三選一
		中文閱讀與表達(二) / Reading and competence of Chinese (II)			2	2	
		實用英文 / Practical English	2	2			
		實用外國語(一)-英文 / Practical Foreign Language (I)- English			2	2	
		實用外國語(一)-日文 / Practical Foreign Language (I)- Japanese			2	2	
		實用外國語(一)-韓文 / Practical Foreign Language (I)- Korean			2	2	
		電腦與軟體應用 / Computer and Software Application	2	2			
		體育(一)/Physical Education(I)	1	2			
		體育(二)/Physical Education(II)			1	2	
		全民國防教育軍事訓練(一)/ All-out Defense Education Military Training (I)	0	2			
		全民國防教育軍事訓練(二)/ All-out Defense Education Military Training (II)			0	2	
		服務學習(一)/ Service- Learning(I)	0	1			
		服務學習(二)/ Service- Learning(II)			0	1	
	小計	7	11	5	9		
	通識核心課程(10學分;大一、大二)	公民參與/ Citizen Participation	2	2	2	2	
		歷史與文化 / Culture and History	2	2	2	2	
		倫理學議題 / Ethics	2	2	2	2	
		美學與藝術/ Art and Aesthetics	2	2	2	2	
		批判、創意思考與科學 / Critical 、Creative Thinking and Science	2	2	2	2	
全球化議題 / Globalization Issues		2	2	2	2		
環境變遷與永續發展/Environmental Change and Sustainable Development		2	2	2	2		
以上 7 門通識核心課程，畢業前至少需修習 5 門課，共計 10 學分。							

**第二學年**

課程別	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		
校     定	基礎課程	實用外國語(二)-英文 / Practical Foreign Language (II)- English	2	2			三選一
		實用外國語(二)-日文 / Practical Foreign Language (II)- Japanese	2	2			
		實用外國語(二)-韓文 / Practical Foreign Language (II)- Korean	2	2			
		體育(三)/ Physical Education(III)	1	2			
		體育(四)/ Physical Education(VI)			1	2	
		<b>小 計</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
必      修	通識核心課程 (10學分；大一、大二)	公民參與/ Citizen Participation	2	2	2	2	
		歷史與文化 / Culture and History	2	2	2	2	
		倫理學議題 / Ethics	2	2	2	2	
		美學與藝術/ Art and Aesthetics	2	2	2	2	
		批判、創意思考與科學 / Critical 、Creative Thinking and Science	2	2	2	2	
		全球化議題 / Globalization Issues	2	2	2	2	
		環境變遷與永續發展/Environmental Change and Sustainable Development	2	2	2	2	
以上 7 門通識核心課程，畢業前至少需修習 5 門課，共計 10 學分。							

第三、四學年

課程別	領域別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上、三下		四上、四下		備註
			學分數	上課時數	學分數	上課時數	
校 定 選 修	人 文 藝 術 領 域	藝術風格與鑑賞/ Art Styles and Appreciation	2	2	2	2	此領域至少選一門
		美學創作與運用/ Aesthetics Creation and Application	2	2	2	2	
		音樂與戲劇賞析/ Music and Drama Appreciation	2	2	2	2	
		臺灣社會文化變遷/Changes in the Society and Culture of Taiwan	2	2	2	2	
		中國文明發展/ The Development of Chinese Civilization	2	2	2	2	
		世界風土與文化/ World Customs and Culture	2	2	2	2	
		人生哲學與生涯規劃/ Philosophy of Life and Career Planning	2	2	2	2	
		生命關懷與服務學習/Life Concerns and Service-Learning	2	2	2	2	
		印尼語言與文化/Indonesian Language and Culture	2	2	2	2	
		塔羅與兩性關係/ Tarot and Gender Relationships	2	2	2	2	
	生活陶藝/ Life Pottery	2	2	2	2		
	社 會 科 學 領 域	高齡化與休閒社會/ Population Aging and Leisure Society	2	2	2	2	此領域至少選一門
		國民旅遊與休閒觀光/National Tourism and Leisure Sightseeing	2	2	2	2	
		休閒與社會/ Leisure and Society	2	2	2	2	
		服務業分析/ Analysis of Service Industry	2	2	2	2	
		性別關係與教育/ Gender Relationships and Education	2	2	2	2	
		台灣政治史/ The History of Taiwan Politics	2	2	2	2	
		憲法與人權/ Constitution and Human Rights	2	2	2	2	
		基礎法學與案例解析/Introduction to Elementary Law and Case Analysis	2	2	2	2	



		國際局勢評析/International Analysis	2	2	2	2	
		亞太政經發展/ The Political Economic Development in Asia-Pacific	2	2	2	2	
		社團學習與活動/ Community Learning and Activities	2	2	2	2	
		全球化與台灣定位/Globalization and Taiwan's International Status	2	2	2	2	
		區塊鏈與密碼貨幣/ BlockChain and CryptoCurrency	2	2	2	2	
		智慧財產權/ Intellectual Property Rights	2	2	2	2	
	自然科學領域	生活科學與創意/Life Science and Creativity	2	2	2	2	此領域至少選一門
		科學發展史/History of Science Development	2	2	2	2	
		科技與生活/Technology and Life	2	2	2	2	
		健康與疾病/ Health and Disease	2	2	2	2	
		生物科技/ Biological Technology	2	2	2	2	
		自然科學理論與應用/ Natural Science Theory and Application	2	2	2	2	
		生命科學/ Life Science	2	2	2	2	
		生物多樣性概論/Introductory Biodiversity	2	2	2	2	
		能源科技與應用/ Energy Technology and Application	2	2	2	2	
		防災與生活/ Disaster Prevention in Life	2	2	2	2	
		休閒遊憩與環境保護/ Leisure Recreation and Environmental Protection	2	2	2	2	
		生態維護與資源保育/ Ecological Maintenance and Resource Conservation	2	2	2	2	
		職業安全與衛生/Occupational Safety and Health	2	2	2	2	
	人工智慧機器人入門/ Introduction to Robotic of Artificial Intelligence	2	2	2	2		
	<b>分類選修課程申請：</b> 由本校專兼任教師自行提出課程申請，課程名稱可以自行訂定，課程須與領域核心範疇相關，申請內容包含 18 週進度之完整課程綱要及活動安排，經通識教育課程委員會審查通過後，本中心將主動推薦開課。						

大學進修部課程規劃

「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	基本素養與核心能力	能力指標
5. 培育學生具備現代公民應有的素養。 6. 培育學生具備人文關懷的人文素養。 7. 培育學生具備自我表達的能力與自我學習的根基。 8. 培育學生具備轉化運用學科基本知能的能力。	1. 公民素養	1-1 公民的核心能力 1-2 溫和有禮的態度
	2. 人文素養	2-1 人文關懷的能力 2-2 有同情心
	3. 自我表達力	3-1 會善用表達工具與方法 3-2 能完整傳遞自我理念
	4. 自我學習力	4-1 有自我成長的企圖心 4-2 會善用學習工具
	5. 學科基本知能與轉化運用力	5-1 邏輯分析能力 5-2 歸納批判的能力

**「大學進修部課程規劃基本資料表」**

學系(所)	學制	部別
通識教育中心	■大學□碩士□二技在職專班	□日間部■進修部
教育宗旨	發揚「勤毅宏遠」校訓精神之全人教育。	
系所教育目標	1. 培育學生具備現代公民應有的素養。 2. 培育學生具備人文關懷的人文素養。 3. 培育學生具備自我表達的能力與自我學習的根基。 4. 培育學生具備轉化運用學科基本知能的能力。	
基本素養與核心能力	公民素養 人文素養 自我表達力 自我學習力 學科基本知能與轉化運用力	
通識課程	基礎課程(含體育)	16 學分
	通識核心課程	10 學分
	分類選修課程	6 學分
	非正式課程(通識講座...等)	0 學分
	畢業最低總學分	32 學分
<b>通識教育中心畢業資格條件說明</b>		
<b>通識教育課程分述如下：</b> (一) 基礎課程：必修 16 學分，含「中文閱讀與表達(一)(二)」4 學分、「實用英文」2 學分、「實用外國語(一)(二)」4 學分「實用外國語(一)(二)課程中包含英文、日文、韓文等三種語言，由同學在三種語言選一種語言，且實用外國語(一)(二)需同語言」、「電腦與軟體應用」2 學分、「體育」4 學分、「全民國防教育軍事訓練」0 學分。 (二) 通識核心課程：必修 10 學分，大一、大二修習，依據訂定之基本素養與核心能力開設七門課程，包括：「公民參與」、「全球化議題」、「倫理學議題」、「歷史與文化」、「美學與藝術」、「環境變遷與永續發展」、「批判、創意思考與科學」。學生必須於七門課中修習五門課，合計 10 學分。 (三) 分類選修課程：選修 6 學分，分成「人文藝術」、「社會科學」、「自然科學」三領域，學生必須於每領域課程中選修一門課，共三門課，合計 6 學分。 (四) 通識講座：必修 0 學分。		
經 100 學年度第 2 學期第 2 次 校級課程委員會 101 年 07 月 31 日通過		
經 101 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 102 年 04 月 11 日修訂通過		
經 102 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 103 年 04 月 17 日修訂通過		
經 102 學年度第 2 學期第 1 次 校級課程委員會 103 年 07 月 17 日修訂通過		
經 103 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 104 年 04 月 22 日修訂通過		
經 103 學年度第 2 學期第 1 次 校級課程委員會 104 年 07 月 09 日修訂通過		
經 104 學年度第 2 學期第 1 次 通識教育中心課程委員會 105 年 05 月 04 日修訂通過		
經 104 學年度第 2 學期第 1 次 校級課程委員會 105 年 07 月 28 日通過		

經 105 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	106 年 05 月 02 日修訂通過
經 105 學年度第 2 學期第 1 次	校級課程委員會	106 年 07 月 20 日通過
經 106 學年度第 1 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	107 年 01 月 08 日修訂通過
經 106 學年度第 1 學期第 1 次	校級課程委員會	107 年 01 月 18 日修訂通過
經 106 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	107 年 5 月 7 日修訂通過
經 106 學年度第 2 學期第 1 次	校級課程委員會	107 年 7 月 5 日修訂通過
經 107 學年度第 2 學期第 1 次	通識教育中心課程委員會	108 年 5 月 29 日修訂通過
經 107 學年度第 2 學期	校級課程委員會	108 年 6 月 20 日通過

**第一學年**

課程別	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		
校 定 必	基礎課程	中文閱讀與表達(一) / Reading and competence of Chinese (I)	2	2			
		中文閱讀與表達(二) / Reading and competence of Chinese (II)			2	2	
		實用英文 / Practical English	2	2			
		實用外國語(一)-英文 / Practical Foreign Language (I)- English			2	2	三選一
		實用外國語(一)-日文 / Practical Foreign Language (I)- Japanese			2	2	
		實用外國語(一)-韓文 / Practical Foreign Language (I)- Korean			2	2	
		電腦與軟體應用 / Computer and Software Application	2	2			
		體育(一)/Physical Education(I)	1	2			
		體育(二)/Physical Education(II)			1	2	
		全民國防教育軍事訓練(一)/ All-out Defense Education Military Training (I)	0	2			
		全民國防教育軍事訓練(二)/ All-out Defense Education Military Training (II)			0	2	
		<b>小 計</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	
		修	通識核心課程 (10學分; 大一、大二)	公民參與 / Citizen Participation	2	2	2
歷史與文化 / Culture and History	2			2	2	2	
倫理學議題 / Ethics	2			2	2	2	
美學與藝術 / Art and Aesthetics	2			2	2	2	
批判、創意思考與科學 / Critical、Creative Thinking and Science	2			2	2	2	
全球化議題 / Globalization Issues	2			2	2	2	
環境變遷與永續發展 / Environmental Change and Sustainable Development	2			2	2	2	
以上 7 門通識核心課程，畢業前至少需修習 5 門課，共計 10 學分。							

「大學進修部課程規劃內容」

第二學年							
課程別	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		
校     定	基礎課程	實用外國語(二)-英文 / Practical Foreign Language (II)- English	2	2			三選一
		實用外國語(二)-日文 / Practical Foreign Language (II)- Japanese	2	2			
		實用外國語(二)-韓文 / Practical Foreign Language (II)- Korean	2	2			
		體育(三)/ Physical Education(III)	1	2			
		體育(四)/ Physical Education(VI)			1	2	
		小 計	3	4	1	2	
必      修	通識核心課程 (10學分；大一、大二)	公民參與/ Citizen Participation	2	2	2	2	
		歷史與文化 / Culture and History	2	2	2	2	
		倫理學議題 / Ethics	2	2	2	2	
		美學與藝術/ Art and Aesthetics	2	2	2	2	
		批判、創意思考與科學 / Critical 、Creative Thinking and Science	2	2	2	2	
		全球化議題 / Globalization Issues	2	2	2	2	
		環境變遷與永續發展/Environmental Change and Sustainable Development	2	2	2	2	
以上 7 門通識核心課程，畢業前至少需修習 5 門課，共計 10 學分。							

第三、四學年

課程別	領域別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上、三下		四上、四下		備註
			學分數	上課時數	學分數	上課時數	
校 定 選 修	人 文 藝 術 領 域	藝術風格與鑑賞/ Art Styles and Appreciation	2	2	2	2	此領域至少選一門
		美學創作與運用/ Aesthetics Creation and Application	2	2	2	2	
		音樂與戲劇賞析/ Music and Drama Appreciation	2	2	2	2	
		臺灣社會文化變遷/Changes in the Society and Culture of Taiwan	2	2	2	2	
		中國文明發展/ The Development of Chinese Civilization	2	2	2	2	
		世界風土與文化/ World Customs and Culture	2	2	2	2	
		人生哲學與生涯規劃/ Philosophy of Life and Career Planning	2	2	2	2	
		生命關懷與服務學習/Life Concerns and Service-Learning	2	2	2	2	
		印尼語言與文化/Indonesian Language and Culture	2	2	2	2	
		塔羅與兩性關係/ Tarot and Gender Relationships	2	2	2	2	
	生活陶藝/ Life Pottery	2	2	2	2		
	社 會 科 學 領 域	高齡化與休閒社會/ Population Aging and Leisure Society	2	2	2	2	此領域至少選一門
		國民旅遊與休閒觀光/National Tourism and Leisure Sightseeing	2	2	2	2	
		休閒與社會/ Leisure and Society	2	2	2	2	
		服務業分析/ Analysis of Service Industry	2	2	2	2	
		性別關係與教育/ Gender Relationships and Education	2	2	2	2	
		台灣政治史/ The History of Taiwan Politics	2	2	2	2	
		憲法與人權/ Constitution and Human Rights	2	2	2	2	
		基礎法學與案例解析/Introduction to Elementary Law and Case Analysis	2	2	2	2	
國際局勢評析/International Analysis		2	2	2	2		
亞太政經發展/ The Political Economic Development in Asia-Pacific	2	2	2	2			

分類選修課程（6學分；大三、大四）

		社團學習與活動/ Community Learning and Activities	2	2	2	2	
		全球化與台灣定位/Globalization and Taiwan's International Status	2	2	2	2	
		區塊鏈與密碼貨幣/ BlockChain and CryptoCurrency	2	2	2	2	
		智慧財產權/ Intellectual Property Rights	2	2	2	2	
	自然科學領域	生活科學與創意/Life Science and Creativity	2	2	2	2	此領域至少選一門
		科學發展史/History of Science Development	2	2	2	2	
		科技與生活/Technology and Life	2	2	2	2	
		健康與疾病/ Health and Disease	2	2	2	2	
		生物科技/ Biological Technology	2	2	2	2	
		自然科學理論與應用/ Natural Science Theory and Application	2	2	2	2	
		生命科學/ Life Science	2	2	2	2	
		生物多樣性概論/Introductory Biodiversity	2	2	2	2	
		能源科技與應用/ Energy Technology and Application	2	2	2	2	
		防災與生活/ Disaster Prevention in Life	2	2	2	2	
		休閒遊憩與環境保護/ Leisure Recreation and Environmental Protection	2	2	2	2	
		生態維護與資源保育/ Ecological Maintenance and Resource Conservation	2	2	2	2	
		職業安全與衛生/Occupational Safety and Health	2	2	2	2	
	人工智慧機器人入門/ Introduction to Robotic of Artificial Intelligence	2	2	2	2		
	<b>分類選修課程申請：</b> 由本校專兼任教師自行提出課程申請，課程名稱可以自行訂定，課程須與領域核心範疇相關，申請內容包含 18 週進度之完整課程綱要及活動安排，經通識教育課程委員會審查通過後，本中心將主動推薦開課。						



## 台灣首府大學107學年度第2學期第1次校級課程委員會議提案表

提案單位：休閒產業學院

提案日期：民國108年6月20日

編號	第十五案
案由	休閒產業學院觀光事業管理學系進修學士班 108 學年度課程規劃審議案，提請 討論。
說明	一、本案業經觀光事業管理學系 108 年 03 月 26 日 107 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會議及休閒產業學院 108 年 6 月 4 日 107 學年度第 2 學期休閒產業學院第 2 次課程委員會議通過。 二、觀光事業管理學系進修學士班 108 學年度課程規劃詳如附件
辦法	如下頁附件
審查意見	提會討論
決議	照案通過。(P.145-P.152)

108 學年度觀光事業管理學系(進修部)

「教育目標、核心能力及能力指標」

教育目標	核心能力	能力指標
1. 結合旅運、遊憩、會展產業，促進技能務實化，強化學生專業基礎。	1.1 觀光專業管理知能	1.1.1 觀光法規之基本素養與相關管理知能 1.1.2 觀光從業人員倫理與服務熱忱
	1.2 活動設計與導覽解說之能力	1.2.1 旅遊導覽解說能力 1.2.2 活動設計與帶領能力
	1.3 觀光專業職能	1.3.1 觀光相關證照
2. 培養學生人際溝通與問題解決之能力。	2.1 資訊應用與問題分析能力	2.1.1 資料之蒐集、整合與分析能力 2.1.2 資料應用與報告撰寫能力
	2.2 溝通表達能力與國際視野	2.2.1 語言表達與溝通能力 2.2.2 了解在地與國際觀光之特色

一、課程規劃基本資料表

學系(所)		學制	部別
觀光事業管理學系		<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		培養觀光產業之經營管理與服務人才	
系所教育目標		1. 結合旅運、遊憩產業，促進技能實務化，強化學生專業基礎 2. 培養學生人際溝通與問題解決能力	
系所核心能力		1. 觀光專業管理知能 2. 活動設計與導覽解說之能力 3. 觀光專業職能 4. 資訊應用與問題分析能力 5. 溝通表達能力與國際視野	
通識學分		(一)通識教育基礎課程	12 學分
		(二)通識教育核心課程 「公民社會與參與」、「全球化議題」、「倫理學議題」、「歷史與文化」、「美學與藝術」、「環境變遷與永續發展」、「批判、創意思考與科學」計七門，需修習五門。	10 學分
		(三)通識教育分類選修課程 人文與藝術領域(2 學分) 會科學領域(2 學分) 自然科學領域(2 學分)	6 學分
		(四)實踐課程 體育(一年級、二年級): 4 學分	4 學分
		小計	32 學分
專業學分	學院必修	管理學、經濟學、統計學	9學分
	專業必修	專業必修	51 學分
		專業選修	36 學分
		小計	96 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)			
經107 學年度第2 學期		第一次系級課程委員會108 年3月26日通過	
經107 學年度第2 學期		第一次院級課程委員會 108 年 6月4日通過	
經107 學年度第2 學期		校級課程委員會108 年 6月 20 日通過	
107 學年度第2 學期		教務會議108 年 7 月日通過	

## 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		建議選課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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				
系 專 業 必 修	人力資源管理/ Human Resource Management	2	2						
	觀光學概論/Introduction to Tourism	3	3						
	消費者行為/Consumer Behavior	2	2						
	觀光地理/Tourism Geography			2	2				
	觀光資源規劃/ Tourism Resources Investigation and Planning			3	3				
	會展產業概論 /Introduction to International Meetings and Conventions			2	2				
	小 計	7	7	7	7				

第二學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	二上		二下		建議選課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		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	國際禮儀/ Etiquette	2	2						
	生態觀光/ Ecotourism	2	2						
	基礎觀光英語/Basic Tourism English			2	2				
	基礎日語/ Basic Japanese			2	2				
	小計	4	4	4	4				

第三學年

類別	課程中文名稱 / 英文名稱	三上		三下		建議選課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
系 專 業 必 修	旅館管理/ Hospitality Management	3	3						
	導覽解說/ Interpretation Education	3	3						
	觀光英語/ Tourism English	2	2						
	觀光日語/ Tourism Japanese	2	2						
	觀光行政與法規 / Tourism Administration and Regulations	2	2						
	顧客關係管理 / Customer relationship Management			2	2	二、三、四			
	觀光遊憩活動設計/ Activities Design			2	2				
	領隊導遊理論與實務/ Leader & Guide professional			3	3				
	研究方法/ Research Methods			2	2				
	航空票務管理/ Air Ticketing			2	2				
	觀光業行銷/ Marketing for Tourism Industry			2	2				
	<b>小 計</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>				
系 專 業 選 修	餐飲管理/ Food & Beverage Management	2	2			二、三、四			
	觀光與環境保育/ Tourism and Environmental Conservation	2	2			二、三四			
	博弈概論/ Introduction to Game Theory	2	2			二、三、四			
	領隊與導遊英語 / Tour Guides' English	2	2			二、三、四			
	會計學/ Accounting	3	3			二、三、四			
	領隊與導遊日語 / Tour Guide' s Japanese			2	2	二、三、四			

遊程規劃與設計/ Itinerary Programming			2	2	二、三、四			
客務暨房務管理與實務 / The practice of Front office Operation & House keeping			3	3	二、三、四			
電子商務/Electronic Commerce			2	2	二、三、四			
<b>小計</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>9</b>				

第四學年

	課程中文名稱 / 英文名稱	四上		四下		建議選課 年級	雙主 修	輔系	學分 學程
		學分 數	上課 時數	學分 數	上課 時數				
系 專 業 必 修	企業倫理/Business Ethics	2	2						
	旅行業資訊系統/ Travel Agents Operating System			2	2				
	<b>小 計</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				
系 專 業 選 修	社區營造與觀光/ Empower of Community and Tourism	2	2			二、三、 四			
	國家公園規劃與管理 /National Park Planning & Management	2	2			二、三、 四			
	觀光農業/Farm Tourism	2	2			二、三、 四			
	旅運實務/The Practice of Travel Agent	2	2			二、三、 四			
	森林遊憩/Forest recreation Lands	2	2			二、三、 四			
	文化資產維護管理 /Conservation and Maintenance of Cultural Heritage	2	2			二、三 四			
	遊憩區經營與管理/ Recreational Area Management			2	2	二、三 四			
	GIS 在觀光上的應用 /Tourism GIS			2	2	二、三、 四			
	航空業務管理/ Aviation Business Management			2	2	二、三、 四			
	休閒環境學 /Leisure Environment			2	2	二、三、 四			
	世界觀光景點/World Tourist Attractions			2	2	二、三、 四			
	財務管理/ Financial Management			2	2	二、三、 四			
	<b>小 計</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>				



伍、臨時動議

陸、散會

# 107 學年度第二學期第一次校級課程委員會

## 出席人員簽到表

◎時間：108 年 6 月 20 日下午 2 時 00 分 ◎地點：致宏樓 TC312 會議室

單位職稱	姓名	簽到
教務處教務長/ 通識中心主任	李正豐	李正豐
教育與設計學院院長	陳儒賢	陳儒賢
休閒產業學院院長/ 休閒系主任	鄭士仁	鄭士仁
旅館管理學院院長/ 餐旅系主任	李明靜	李明靜
教研所所長	郭添財	
幼教系副主任	賴麗敏	賴麗敏
資多系主任	楊振銘	楊振銘
飯店系主任	賴朝煌	賴朝煌
烘焙系副主任	楊富堤	楊富堤
休資系副主任	郭淑靜	郭淑靜
企管系副主任	楊景如	楊景如
觀光系主任	黃仲麟	黃仲麟
長榮大學管理學院院長 (校外委員)	林傑毓	林傑毓
W TAIPEI HOTEL 財務總監 (校外委員)	黃玉英	黃玉英
教師代表(休資系)	趙豐昌	趙豐昌
教師代表(餐旅系)	陸志忠	陸志忠
教師代表(烘焙系)	吳怡德	吳怡德
學生代表(飯店系)	謝啟廷	謝啟廷
學生代表(企管系)	周聖育	周聖育
學生代表(休資系)	朱育志	朱育志
學生代表(烘焙系)	李彥潔	李彥潔

# 107 學年度第二學期第一次校級課程委員會

## 出席人員簽到表

◎時間：108 年 6 月 20 日下午 2 時 00 分 ◎地點：致宏樓 TC312 會議室

單位職稱	姓名	簽到
教務處註冊課務組組長	李紹鈴	李紹鈴
教務處註冊課務組	邱淑文	邱淑文