102.1.10-101學年度第1學期第1次課程委員會通過

自101學年度新生起實施　　101.05.10-100學年度第2學期第1次課程委員會通過

桃園創新技術學院日間部四年制 餐旅管理系餐飲管理組 科目表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授課時數																備註
				第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
共同必修	中文閱讀與寫作(一)(二)	4	4	2		2														
	英文(一)(二)(三)(四)	8	8	2		2		2		2										
	大學之道	2	2	2																
	合計	**14**	**14**	**6/6**		**4/4**		**2/2**		**2/2**										學分 / 時數
通識課程	六大核心通識(至少選修三種領域)	12	12			2		2		2		4						2		
	跨領域通識	6	6			2		2		2										
	合計	**18**	**18**			**4/4**		**4/4**		**4/4**		**4/4**						**2/2**		學分 / 時數
系訂專業必修科目	觀光暨休閒概論	2	2	2																
	餐旅概論	2	2	2																
	餐旅業環境保護概論	2	2	2																
	統計與電腦應用	2	2	2																
	服務講演與簡報技巧	2	2	2																
	校內實習(一)	1	2		2															
	餐旅衛生與安全管理	2	2			2														
	校內實習(二)	1	2				2													
	餐旅企業參訪研習(一)	1	2						2											
	校內實習(三)	1	2						2											
	餐旅企業參訪研習(二)	1	2								2									
	校內實習(四)	1	2								2									
	專業能力檢定	1	2										2							
	校外實習(一)(二)(三)	9	9											9						
	實習寫作(一)	1	1											1						
	校外實習(四)(五)(六)	9	9													9				
	實習寫作(二)	1	1													1				
組訂專業必修科目	餐飲管理	2	2	2																
	辛香料認識應用與實習	2	4	1	3															
	餐旅服務技術與實習	2	4			1	3													
	餐飲行銷	2	2			2														
	飲料與調酒實習	2	4			1	3													
	西餐製備與實習	2	4			1	3													
	中餐製備與實習	2	4					1	3											
	咖啡烘焙與拉花製作	2	2					2												
	餐飲財務報表分析	2	2					2												
	烘焙製作與實習	2	4					1	3											
	餐飲資訊系統	2	2							2										
	餐飲管理會計	2	2							2										
	餐飲服務品質管理	2	2							2										
	菜單規劃與設計	2	2							2										
	餐飲採購	2	2									2								
	人力資源管理	2	2									2								
	餐飲成本控制	2	2									2								
	餐飲法規	2	2									2								
	餐飲企業專題講座	2	2									2								
	餐飲創新專題講座	1	1															1		
	合計	**78**	**97**	**15/18**		**11/18**		**10/16**		**10/12**		**11/12**		**10/10**		**10/10**		**1/1**		學分 / 時數
專業選修科目(至少應修)		**18**	**18**	**2/2**		**2/2**		**2/2**		**2/2**		**2/2**						**8/8**		學分 / 時數
其它必	軍訓(一)(二)	(0)	(4)	(2)		(2)														學分另計
	全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員	(0)	(2)			(2)														學分另計

必修	體育	(0)	(8)	(2)		(2)		(2)		(2)										學分另計
	勞作教育	(0)	(2)	(1)		(1)														學分另計
總計		**128**	**147**	**23/26**		**21/28**		**18/24**		**18/20**		**17/18**		**10/10**		**10/10**		**11/11**		學分 / 時數

1.本系最低畢業學分128學分,共同必修14學分,通識選修18學分,專業必修78學分,專業選修18學分。
2.校內實習4學分(詳見餐旅管理系校內實習辦法)。
3.餐飲組必須在校期間考取 2張以上餐旅相關證照，並觀摩 2次以上台北美食展活動(每次需繳交參觀票根與當事人在會場照片各一張)，始可畢業。
4.校外實習分發評分標準是以 1、 2年級(共四學期)操性與學業成績各佔10% 、校內實習成績佔30%、餐飲服務技巧與房務管理成績佔20%、以及導師斟酌分數15%(包含缺曠課記錄、服裝儀容、禮貌、學習態度、傑出表現或功績等)，系實習輔導委員佔15%。
5.校外實習時間爲連續一年，於 3年級下學期至 4年級上學期各半年的時間，每學期共修10學分(校外實習一、二、三、四、五、六各 3學分與學期間必修實習寫作一、二各 1學分，實習寫作課程的授課方式則是集中 2週返校上課，一次 2小時)。
6.大學部學生須通過中文及英文能力檢定，未通過者需參加補救教學。

自101學年度新生起實施　　101.05.10-100學年度第2學期第1次課程委員會通過

桃園創新技術學院日間部四年制 餐旅管理系餐飲管理組 選修科目表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授課時數																備註
				第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				
				上		下		上		下		上		下		上		下		
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
專業選修科目	商業廚房概論	2	2	2																
	食材認識	2	2			2														
	餐飲營養	2	2			2														
	餐飲美學講座	2	2					2												
	顧客關係管理	2	2					2												
	桌邊服務	2	2					2												
	餐飲人文藝術講座	2	2					2												
	實用餐旅日語	2	2					2												
	葡萄酒與烈酒管理	2	2							2										
	餐飲盤飾藝術	2	2							2										
	酒吧經營與管理	2	2							2										
	巧克力知識與製作	2	2							2										
	進階餐飲日語會話	2	2							2										
	異國料理	2	4									1	3							
	餐飲網路行銷	2	2									2								
	飲食文化	2	2									2								
	消費者心理學	2	2									2								
	餐廳規劃與設計	2	2									2								
	人際關係與溝通技巧	2	2									2								
	餐飲商品企劃	2	2									2								
	餐飲管理個案研究	2	2															2		
	餐飲連鎖經營管理	2	2															2		
	餐廳籌備與規劃	2	2															2		
	飲品設計	2	2															2		
	餐飲顧客抱怨處理	2	2															2		
	公共關係與危機處理	2	2															2		
	餐飲微型企業創新經營與管理	2	2															2		
	國內餐旅企業參訪	1	2															1		
	海外餐旅企業參訪	1	2															1		
	專業選修科目(至少應修)	18	18	2		2		2		2		2						8		