1030424-102學年度第2學期第1次課程委員會通過

自102學年度新生起實施　　1020411-101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
必修 學群專業	民生產業概論	2	2	2																
	創意與創新	2	2			2														
	職場倫理	2	2					2												
	民生產業講座	2	2											2						
系專業必修科目	管理學	3	3	3																
	飲料認識與調製	2	4	1	3															
	餐旅資訊系統	2	2	2																
	餐旅環境保護概論	2	2	2																
	烘焙製作	2	4	1	3															
	國際禮儀	2	2			2														
	葡萄酒入門	2	2			2														
	餐旅會計	3	3			3														
	會議與展覽管理	3	3					3												
	旅館管理	3	3					3												
	行銷學	3	3					3												
	餐旅行銷	3	3							3										
	餐飲管理	3	3							3										
	餐旅創業	3	3									3								
	餐旅服務業品質管理	3	3									3								
	校內實習(一)(二)	2	4						2		2									
	餐旅衛生與安全管理	2	2											2						
	餐旅人力資源管理	3	3											3						
	校外實習(一)	3	3													3				
	校外實習(二)	3	3													3				
	校外實習(三)	3	3													3				
	校外實習(四)	3	3															3		
	校外實習(五)	3	3															3		
	校外實習(六)	3	3															3		
必修 組專業	菜單設計	2	2			2														
	西餐製作I	2	4					1	3											
專業必修合計		**76**	**84**	**13/17**		**11/11**		**14/17**		**7/8**		**6/6**		**7/7**		**9/9**		**9/9**		學分 / 時數
專業選修(至少應修)		**20**	**20**	**2/2**						**4/4**		**6/6**		**8/8**						學分 / 時數
其它必	全民國防教育軍事訓練課程-國防科技	(0)	(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

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**	**136**	**21/25**		**19/19**		**20/23**		**17/18**		**16/16**		**17/17**		**9/9**		**9/9**		學分 / 時數

1.畢業應修128學分=共同必修14學分+通識課程18學分+專業必修76學分(含學群必修)+專業選修20學分。
2.全民國防教育軍事訓練課程,體育,勞作教育爲必修0學分。
3.校內實習2學分(詳見餐旅管理系校內實習辦法)，校外實習18學分。
4.同學必須在校期間考取 2張以上餐旅相關證照(請參閱畢業門檻)。
5.校外實習時間爲連續一年，於4年級上下學期，每學期共修9學分(校外實習一、二、三、四、五、六各3學分)。
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102學年度新生起實施　　1020411-101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	
組定專業選修	客房餐飲服務技術	2	4	2																
	消費者行爲	2	2	2																
	餐旅法規	2	2									2								
	食物學概論與應用	2	2					2												
	咖啡烘焙與拉花製作	2	4							1	3									
	西餐製作II	2	4							1	3									
	異國料理	2	4									1	3							
	廚房設備與規劃	2	2					2												
	餐飲成本控制	2	2									2								
	進階葡萄酒與品評	2	2									2								
	餐廳規劃與設計	2	2											2						
	餐旅連鎖經營管理	2	2											2						
	綠色餐旅與永續發展實務	2	2							2										
	電子商務	2	2											2						
	餐旅分析概論	2	2											2						
	校內實習(三)	3	3													3				
	校內實習(四)	3	3													3				
	校內實習(五)	3	3													3				
	校內實習(六)	3	3															3		
	校內實習(七)	3	3															3		
	校內實習(八)	3	3															3		
	專業選修(至少應修)	20	20	2				2		4		6		6						