

桃園創新技術學院日間部四年制 餐旅管理系 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	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				
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	
學群必修專業	民生產業概論	2	2	2															
	國際禮儀	2	2			2													
	創意與創新	2	2					2											
	職場倫理	2	2				2												
專業必修科目	旅館管理	3	3	3															
	客務管理與實務	2	3			1	2											實務課程	
	房務管理與實務	2	3				1	2										實務課程	
	餐飲管理	3	3	3															
	菜單設計	2	2			2													
	烘焙製作	2	4	1	3														
	西餐製作	2	4			1	3											實務課程	
	專業廚藝製作	2	4									1	3					實務課程	
	電腦應用	2	3	1	2													實務課程	
	餐旅資訊系統	2	3			1	2											實務課程	
	餐旅人力資源管理	3	3					3										使用電腦	
	餐旅行銷	3	3							3									
	餐旅採購與成本控制	3	3							3									
	餐旅服務業品質管理	3	3									3							
	咖啡烘焙與杯測	3	4				2	2										實務課程	
	葡萄酒入門	2	3						1	2								實務課程	
	飲品設計	2	4							1	3							實務課程	
	專業實習(一)(二)	4	8				4		4									實務課程	
	宴會管理	2	3							1	2							實務課程	
	餐旅創業	3	4									2	2					實務課程	
	校外實習(一)(二)(三)	9	9											9				實務課程	
	校外實習(四)(五)(六)	9	9													9		實務課程	
		合計	76	96	12/15		12/16		9/13		9/12		10/13		8/11		9/9		9/9
	專業選修(至少應修)	20	20					4/4		4/4		4/4		8/8				學分 / 時數	
其它必修	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	
	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	148	18/26		20/24		17/25		19/24		18/21		18/21		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.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)。
- 3.校外實習時間為連續一年，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)。
- 4.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。
- 5.全民國防教育軍事訓練課程,體育,勞作教育為必修0學分。

桃園創新技術學院日間部四年制 餐旅管理系 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					
旅	餐旅服務技術	2	2			2										
	餐旅英文	2	2			2										
	餐旅日文	2	2			2										
館	會議與展覽管理	2	2			2										
	旅館事故與案例探討	2	2					2								
	進階餐旅英文	2	2					2								
模	進階餐旅日文	2	2					2								
	旅館衛生與安全管理	2	2					2								
	消費者行爲	2	2					2								
組	銀髮族管家服務	2	2							2						
	顧客抱怨與危機處理	2	2							2						
	民宿經營與管理	2	2							2						
選	綠色環保與永續經營	2	2							2						
	國內企業參訪	2	2							2						
	專題製作(一)(二)	4	4							2		2				
修	督導實務	2	2									2				
	俱樂部管理	2	2									2				
	活動企劃實務	2	2									2				
餐	餐旅文化	2	2									2				
	旅館空間美學	2	2									2				
	電子商務	2	2									2			使用電腦	
飲	廚房設備與規劃	2	2			2										
	食品安全衛生管理	2	2			2										
	食材認識	2	2			2										
模	餐旅多媒體	2	2			2										
	中餐製作	4	4			4										
	進階西餐製作	4	4					4								
組	咖啡拉花藝術	2	2					2								
	進階烘焙	4	4					4								
	銀髮族飲食規劃	2	2					2								
選	進階葡萄酒與品評	2	2							2						
	異國料理	4	4							4						
	餐廳規劃與設計	2	2							2						
修	飲料業經營與實務	2	2							2						
	海外企業參訪	2	2									2				
	餐廳連鎖經營管理	2	2									2				
專	茶文化與製作	2	2									2				
	創業實務	4	4									4				
	綠色餐飲	2	2									2				
酒與美食	4	4									4					
專業選修(至少應修)		94	94			4	4	4	4	8					學分/時數	