

101 學 年 度 二專日間部 雙軌訓練旗艦計畫 餐飲專業-餐旅管理系 必【選】修 科 目 表

第 一 學 年						第 二 學 年						備 註
上 學 期			下 學 期			上 學 期			下 學 期			本系畢業生至少需修畢 80 學分，包含： ★共同必修 22 學分 ★專業必修 48 學分，其中包括校外實習 12 學分，校外實習(一)於一年級寒假開課，校外實習(二)於暑假第一期開課，校外實習(三)於暑假第二期開課，校外實習(四)於二年級寒假開課 ★專業選修至少 10 學分
科	學 / 時 目 分 / 數	備 註	科	學 / 時 目 分 / 數	備 註	科	學 / 時 目 分 / 數	備 註	科	學 / 時 目 分 / 數	備 註	
國文(一)	3/3	共必	國文(二)	3/3	共必	人際溝通與生涯規劃	2/2	共必	職場倫理與勞動法規	2/2	共必	
英文(一)	2/2	共必	英文(二)	2/2	共必	英文(三)	2/2	共必	英文(四)	2/2	共必	
體育(一)	2/2	共必	體育(二)	2/2	共必							
						餐飲成本控制	2/2	專必	人力資源管理	2/2	專必	
服務業管理	2/2	專必	餐飲管理	2/2	專必	西餐烘焙	3/3	專必	宴會規劃與實務	2/2	專必	
餐飲服務(一)	3/3	專必	餐旅安全與衛生	2/2	專必	菜單規劃	2/2	專必	西餐烹飪	3/3	專必	
食物學	2/2	專必	餐飲服務(二)	3/3	專必	顧客關係管理	2/2	專必	校外實習(四)	3/3	專必	
餐旅資訊系統	3/3	專必	飲務管理與實務	3/3	專必	校外實習(三)	3/3	專必				
校外實習(一)	3/3	專必	校外實習(二)	3/3	專必				餐飲專案管理	2/2	專選	
						餐廳規劃與設計	3/3	專選	餐廳營運管理	2/2	專選	
						國際禮儀	2/2	專選	餐飲銷售技巧	2/2	專選	
						專業飲料講座	2/2	專選	消費者行為	2/2	專選	
必修共計	20/20		必修共計	20/20		必修共計	16/16		必修共計	14/14		