

103學年度二專日間部雙軌訓練旗艦計畫 餐飲專業+餐飲管理二職類必【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：
科 目	學 / 時 分 / 數	備 註	科 目	學 / 時 分 / 數	備 註	科 目	學 / 時 分 / 數	備 註	科 目	學 / 時 分 / 數	備 註	
國文(一)	3/3	共必	國文(二)	3/3	共必	生涯規劃	2/2	共必	勞動法規	2/2	共必	★共同必修 26 學分 ★專業必修 44 學分 ★專業選修至少 10 學分
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							
人際溝通	2/2	共必	職場倫理	2/2	共必	餐飲成本控制	2/2	專必	人力資源管理	2/2	專必	
						西餐烘焙	3/3	專必	宴會規劃與實務	2/2	專必	
服務業管理 (含餐旅服務管理)	2/2	專必	餐旅管理(含餐飲管理)	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	餐旅安全與衛生	2/2	專必	餐飲業服務之溝通技巧	2/2	專必	校外實習(四)	3/3	專必	
餐旅資訊系統	3/3	專必	餐旅服務技術 (含餐飲服務)	2/2	專必	校外實習(三)	3/3	專必				
校外實習(一)	3/3	專必	飲料與酒水服務(含飲務 管理與實務)	3/3	專必				餐旅英文與會話	2/2	專選	
			校外實習(二)	3/3	專必	餐廳規劃與設計	3/3	專選	餐廳營運管理	2/2	專選	
						專業飲料講座	2/2	專選	餐飲銷售技巧	2/2	專選	
						藝術概論	2/2	專選	消費者行為	2/2	專選	
必修共計	19/19		必修共計	21/21		必修共計	16/16		必修共計	14/14		

餐旅管理系主任

楊舒涵

0417/200