

- 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.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。
- 3.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)。
- 4.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)。
- 5.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。
- 6.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	4	4			4										
	餐旅英文	2	2			2										
	餐旅日文	2	2			2										
館	旅館事故與案例探討	2	2						2							
	進階餐旅英文	2	2						2							
	進階餐旅日文	2	2						2							
模	旅館衛生與安全管理	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						
組	綠色環保與永續經營	2	2							2						
	專題製作(一)(二)	4	4							2	2					
	督導實務	2	2								2					
選	俱樂部管理	2	2								2					
	活動企劃實務	2	2								2					
	餐旅文化	2	2								2					
修	旅館空間美學	2	2								2					
	電子商務	2	2								2				使用電腦	
	校外參訪	2	2								2					
餐	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										
飲	餐旅多媒體	2	2			2										
	咖啡拉花藝術	2	2						2							
	咖啡烘焙與杯測	2	2						2							
模	進階西餐製作	4	4						4							
	進階葡萄酒與品評	2	2							2						
	異國料理	4	4							4						
組	餐廳規劃與設計	2	2							2						
	餐廳連鎖經營管理	2	2								2					
	茶文化與製作	2	2								2					
選	飲料業經營與實務	2	2								2					
	創業實務	4	4								4					
	綠色餐飲	2	2								2					
修	酒與美食	4	4								4					
	專業選修(至少應修)	80	80			4	4	4	4	8					學分 / 時數	