

健行科技大學

選課輔導手冊

歡迎您成為健行科技大學的一份子！有緣能在此一起學習成長，是我們彼此的緣份，為幫助您順利畢業，特地於此提供您本選課輔導手冊，跟您介紹各系課程的設計理念，以及在未來修課上的選擇及其他相關重要資訊供您參考，希望對您往後課程安排及規劃上有莫大的助益。

一. 認識課程標準

各系的修業規定及學生應修足之必修科目、選修科目、學分總數、畢業門檻及其它注意事項均明訂於各系的課程標準中(如下圖)。

105 學年度四技日間部財務金融系-投資理財組課程標準											
第一學年(105)					第二學年(106)					備註	
上學期		下學期			上學期		下學期				
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
國文(一)	2/2	共必	國文(二)	2/2	共必	英文(三)	1/2	共必	英文(四)	1/2	共必
英文(一)	2/3	共必	英文(二)	2/3	共必	體育(選項)	0/2	共必	體育(選項)	0/2	共必
體育(一)	0/2	共必	體育(二)	0/2	共必	公民社會與倫理	2/2	共必	人文藝術	2/2	共必
全民國防教育軍事訓練課程_國防科技	0/2	共必	全民國防教育軍事訓練課程_全民國防	0/2	共必				永續發展	2/2	共必
服務學習	0/0	共必	服務學習	0/0	共必				企業倫理	2/2	院必
歷史與文明	2/2	共必									
生命教育	2/2	共必									
國際政經分析	2/2	專選	管理學	3/3	院必	投資學(一)	2/2	專必	投資學(二)	2/2	專必
經濟學(一)	3/3	專必	經濟學(二)	3/3	專選	財務管理(一)★	2/2	專必	財務管理(二)★	2/2	專必
會計學(一)	3/3	專必	會計學(二)	3/3	專選	貨幣銀行學(一)	2/2	專必	貨幣銀行學(二)	2/2	專必
統計學(一)	3/3	專必	統計學(二)	3/3	專選	商業壽險款體	2/2	專必	財務資訊款體	2/2	專必
金融市場與理論★	2/2	專必	金融機構管理概論★	2/2	專必	金融行銷★	3/3	專選	保險學★	3/3	專必
			金融機構管理概論★	2/2	專必	統計軟體應用	2/2	專選	租稅規劃★	3/3	專選
			附錄客報導讀	2/2	專選	民法概要	2/2	專選	商法	2/2	專選
						財金專業英語會話★	3/3	專選			
									校外實習★		專選
專必合計	11		專必合計	2		專必合計	8		專必合計	11	
必修共計	19/24		必修共計	9/14		必修共計	11/14		必修共計	18/21	

註：★為實務課程。

註：各系課程標準可於【登入SIP】→【各申請與查詢】→【課程資訊】→【課程標準】中下載。

畢業總學分及
其他修業相關規定

我的畢業總學分為_____學分，
除了修滿學分外，還有哪些畢業條件？_____



二. 選課日程及規定

本校選課分為兩階段，第一階段選課於前一學期期末考前舉行，第二階段選課於當學期開學前舉行，實際選課時間依照教務處公告時程實施。選課作業於第一階段不設定下限人數，第二階段將設定下限人數（下限人數將依照教務處規定有所變動），第二階段選課結束後未達基本人數之選修課程即停開。實際修習之課程以選課結束後之學生資訊系統之資料為主。其他各項選課作業及規定依照本校「健行科技大學大學部學生選課辦法」辦理。每學期實際開課資訊可由健行首頁上進行查詢：

1. 進入【健行首頁】(<http://www.uch.edu.tw/>) → 【資訊服務】 → 【課程資訊】。
2. 可依照「班級課表查詢」、「教師課表查詢」、「教室課表查詢」、及「課程資訊查詢」等四種模式來查詢所有課程。

為本學期同科系同年級之選修課程

課號	開課班別	科目名稱	授課老師	上課時段(教室)
EE0040	丙	資料結構	陳萬清	505(D418) 506(D418) 507(D418)
EE0374	乙	行動裝置應用程式開發實務	胡文豐	107(D302) 108(D302) 109(D302)
EE0380	丙	PLC應用與實習	劉光毅	302(D207) 303(D207) 304(D207)
EE0389	甲	工業配線與實習	莊明賢	107(D101) 108(D101) 109(D101)

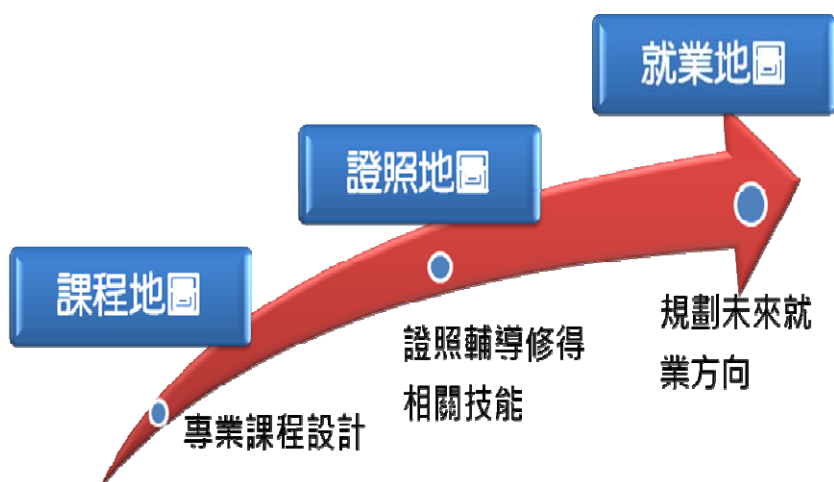
為本學期本班之必修

	一	二	三	四	五	六	日
1							
2			電機機械實習(一) 電機系(日四技)2甲 D105		工程數學(二) 電機系(日四技)2甲 D402		
3	公民社會與倫理-公民德行 電機系(日四技)2甲 D510	導讀 電機系(日四技)2甲	電機機械實習(一) 電機系(日四技)2甲 D105		工程數學(二) 電機系(日四技)2甲 D402		
4	公民社會與倫理-公民德行 電機系(日四技)2甲 D510	導讀 電機系(日四技)2甲	電機機械實習(一) 電機系(日四技)2甲 D105		工程數學(二) 電機系(日四技)2甲 D402		
5	永續發展-人類活動與地球環境議題 電機系(日四技)2甲 D510	控制系統(一) 電機系(日四技)2甲 D403A	控制系統實習 電機系(日四技)2甲 D302	電子學實習(二) 電機系(日四技)2甲 D602	電機機械(一) 電機系(日四技)2甲 D502		
6	永續發展-人類活動與地球環境議題 電機系(日四技)2甲 D510	控制系統(一) 電機系(日四技)2甲 D403A	控制系統實習 電機系(日四技)2甲 D302	電子學實習(二) 電機系(日四技)2甲 D603	電機機械(一) 電機系(日四技)2甲 D502		
7		控制系統(一) 電機系(日四技)2甲 D403A	控制系統實習 電機系(日四技)2甲 D302	電子學實習(二) 電機系(日四技)2甲 D603	電機機械(一) 電機系(日四技)2甲 D502		

班級課表查詢示意圖

三. 課程模組與學習地圖

各系針對畢業生的發展方向及其需具備的能力進行「課程模組」的設計，進而開發為「學習地圖系統」，該系統包含了各模組的「課程地圖」、「證照地圖」及「就業地圖」等設計理念，學生可以藉由該地圖明確的知道未來可能擔任的工作職務，以及其需具備的能力，並給予建議的修課過程，來進行選課的參考。



操作畫面及說明

1. 學習地圖查詢方式：進入【教務處網頁】→【課程資訊】→【進入系統】後，於上方點選系所、學年度、學制、系所模組等資訊後可帶出該模組的學習地圖。

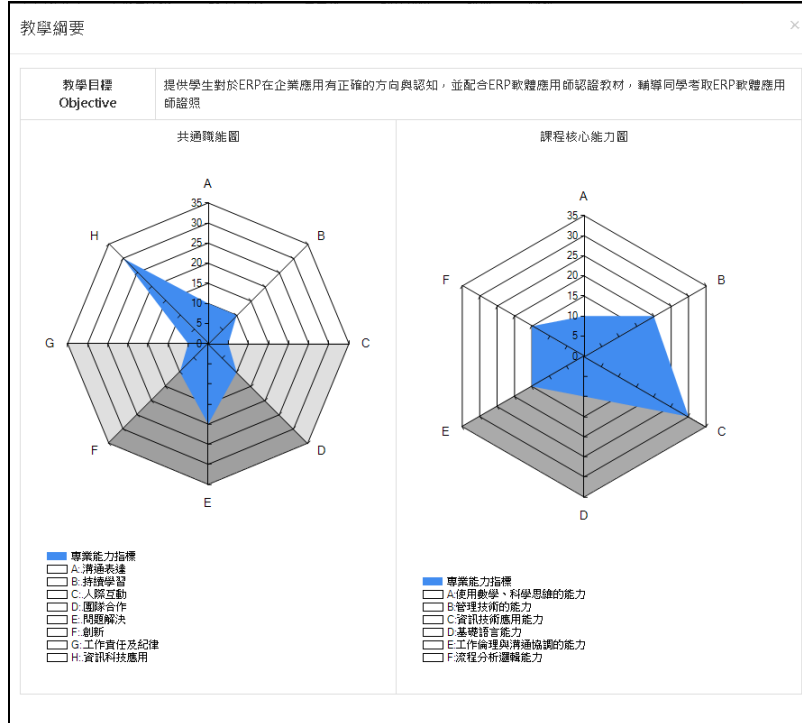


2. 於右方的「證照地圖」或「就業地圖」點選任一個證照或職類，將會出現職類、證照與建議修習的課程間的關聯。

1年級 上學期	2年級 上學期	3年級 上學期	4年級 上學期	證照	職類
計算機編譯 管理學	統計學(一) 工作研究 工業安全概論 資料庫管理 統計學(二) 電子商務 服務管理概論 門市服務概論與實務	企業資源管理 企業資源規劃 人工智慧 工業管理 企業資源規劃實務 國際行銷 工業自動化 人工智慧系統設計 行銷管理 顧客關係管理 國際統計 顧客關係管理 顧客關係管理 顧客安全	企業資源規劃 企業資源規劃(二) 企業資源管理 電腦網路應用乙級特等 工業自動化 工業心理學 顧客關係管理 電子商務 博覽管理 國際評估 工業機器人應用 資訊系統管理 資訊系統管理 人工智慧系統設計	門市服務乙級技術士 APIA行銷專業管理乙級 150-9900內線人員 工業工程師工作研究與人工智慧證書	品質工程師 門市服務人員 顧客管理工程師 顧客關係操作員
1年級 下學期	2年級 下學期	3年級 下學期	4年級 下學期		
工業管理 統計學(一) 資料庫程式設計	品質管理 人工智慧 電子商務 統計學(二) 零售管理 顧客關係管理 資訊管理概論	資料庫管理 工作研究 人工智慧 國際行銷 服務操作管理 企業資源規劃實務	企業資源規劃 新技術概論 資訊管理與實務 服務管理與實務研討 服務品質管理 品質管理與實務		

操作畫面及說明

3. 點選課程後，可察看該課程的教學綱要以及核心能力雷達圖。核心能力的累計，可以藉由歷年的修課來修得。



四. 多元化學習：選修「學程」、「輔系」及「雙主修」

本校各科系依據其特色與發展方向，皆訂有相關專業之「學程」以供學生修讀，加上本校「輔系」、「雙主修」等機制，提供同學各種管道來培養第二專長，增加未來就業競爭力與機會。無論選擇「學程」、「輔系」或「雙主修」，除須兼顧自己就讀學系課程外，須依據規定來修習各項課程，同學應儘早規劃。如有問題，可與各科系辦公室連絡洽詢。本校各學程相關資訊可於本校「學程資訊網」中查詢。

操作畫面及說明

1. 進入【教務處網頁】→【課程資訊】→【學程資訊網】。

The screenshot shows the 'Program Information Network' (學程資訊網) website. The page features a navigation bar with '校內學程' (On-campus Programs), '我的學程' (My Programs), and '使用教學' (Use Teaching). Below the navigation bar, there are sections for '熱門學程' (Popular Programs) and '學程消息' (Program News). The main content area is titled '★校內學分學程' (★On-campus Credit Programs) and contains a search bar and a table of program details.

單位	學程名稱 (點標題看學程相關資訊)	類型	修畢最低學分數	負責人
育成中心	三創學程	跨領域學程	18 學分	吳匡時
電資學院	嵌入式系統設計應用聯合式學分學程	跨領域學程	18 學分	李鈺華
商學院	國際商務學分學程	跨領域學程	18 學分	黃阿洲
資訊工程系	資通安全整合與應用聯合式學分學程	跨領域學程	20 學分	陳維魁
工學院	SOC晶片系統高客學程	跨領域學程	21 學分	林仲廉
資訊工程系	網路技術學分學程	學分學程	18 學分	林大為
工業管理系	職業安全衛生管理與學分學程	學分學程	29 學分	陳宏瑞
工業管理系	企業電子化聯合式學分學程	聯合式學分學程	18 學分	陳宏瑞
工業管理系	品質技術工程人員聯合式學分學程	聯合式學分學程	18 學分	杜振輝
電子工程系	通訊專業聯合式學分學程	聯合式學分學程	20 學分	林春羽
行銷與流通管理系	數位行銷實務聯合式學分學程	聯合式學分學程	21 學分	方正暉
資訊管理系	企業電子化人員聯合式學分學程	聯合式學分學程	20 學分	陳惠娟
資訊工程系	大數據雲端資安實務聯合式學分學程	聯合式學分學程	18 學分	趙士廣
工業管理系	(104年度產業學院計畫) 資訊與門市服務管理聯合式學分學程	學分學程	20 學分	楊志德
企業管理系	(104年度卓越計畫) 創意網路行銷與創業人就業學程	就業學程	11 學分	黃淑雅
國際企業經營系	國際觀光行銷管理聯合式學分學程	聯合式學分學程	18 學分	樓煥祺
餐旅管理系	餐旅類型創業聯合式學分學程	聯合式學分學程	20 學分	廖晉哲
行銷與流通管理系	(104年度卓越計畫) 網際數位行銷人才培育學程	就業學程	11 學分	許美玉

2. 點選某學程後察看學程簡介及課程規劃。

□ 學程簡介：

登入後可申請修讀學程

★ 嵌入式系統設計應用契合式學分學程 申請修讀	
學程負責人	李鈺華 ☎7705 ✉yuhuaalee@ych.edu.tw
學程名稱	嵌入式系統設計應用契合式學分學程
學程類型	跨領域學程
學程所屬單位	電資學院
修讀限制	不限
學程成立學期	991
修畢最低學分數	必修0學分 選修10學分 備註：基礎課程至少5學分 核心課程至少4學分 應用課程至少4學分
學程簡介	1. 十大新興工業的前四項，包括通訊、資訊、消費性電子及半導體工業，皆與晶片產品之設計應用有關，加上後PC時代極度需要複雜運算功能的數位應用系統，其核心是低成本高效率的即時性嵌入式系統。目前國內非常缺乏嵌入式系統所需求的軟體系統整合人才。這個現象也告訴我們嵌入式系統人才是目前產業界要求而且無可取代的人才之一。 2. 本學程主要是要帶給學生了解嵌入式系統相關技能，針對嵌入式系統的設計及應用，進行教學與產業合作，因此能培養出系統設計與產品應用的人才，使其畢業後能向立即投入這項就業市場。 3. 修習本學程，將輔導學生考取嵌入式系統相關國內及國際證照。
學程網址	http://www.csie.cyu.edu.tw/www/index.asp

註：學程簡介中有所有學程相關訊息、學分規定、及其他修讀規定，學生必須詳細閱讀該學程的相關規定後，點選上方【申請修讀】按鈕，送出後始可修讀，學生可隨時登入該系統察看目前修課完成狀況，修讀完成後請線上列印學程證明書申請表。

註：學程詳細資訊請依據各學程之「學程規畫書」為主，而修業規定請參照教務處網頁中「健行科技大學學分學程設置辦法」。

□ 課程規劃：

課程簡介及1052學期開課資訊 <small>「列印」</small>				
課程	學分/學時	類型	備註	1052學期開課資訊
微算機架構	3/3	選修	基礎課程-資工	其它承認課程 CS0057/微算機架構 / 資工/日四技
(1)計算機組織 (2)計算機結構 (3)計算機組織與結構	3/3	選修	基礎課程(請擇一修課) (1)資工(2)電機(3)電子	其它承認課程
微算機原理與應用	3/3	選修	基礎課程-電子	其它承認課程
微處理機應用	3/3	選修	基礎課程-電機	其它承認課程
計算機程式設計(C語言)	3/3	選修	基礎課程-電機	其它承認課程

學程必選修課程資訊

本學期開設課程

五. 通識課程

本校通識課程依據自106學年度起規劃如下：

■ 通識核心課程

以傳達本校創校理念及校訓之核心價值，使學生在追求知識技能的同時，能培養生活世界中所應具備之文化素養與倫理價值觀為目標。本課程共分為四個核心向度，包括經典與當代社會、歷史文明與藝術、生命與社會關懷、科學技術與社會，每個向度必修4學分，總計16學分。



☛ 單位：通識教育中心

☛ 網址：http://aps2.uch.edu.tw/acade_search/GE/index.htm

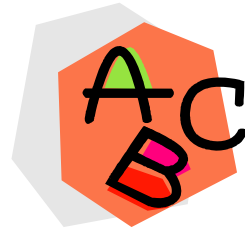
☛ 分機：4581196#6500、6501

六. 外語課程

本校自106學年度起入學之日間部四技學生，須修畢外語必修課程共8學分，分為：(1)大一外語模組：包括外語(一)2/2、外語(二)2/2，共4學分；(2)大二外語模組：包括外語(三)2/2、外語(四)2/2，共4學分。為提供學生多元的外語選擇與訓練，開設課程包含英文、法文、德文、西班牙文、俄文、日文、韓文、越南文、泰文、馬來文等共十種外語課程，培養學生的就業競爭力與國際移動力。其中，外語(一)、(二)由學生任選一種外語修讀，外語(三)、(四)可延續同一外語；或選擇另一不同之外語(一)、(二)修讀，【例如，可選擇：日文(一)、(二)、(三)、(四)或日文(一)、(二)加德文(一)、(二)】。

【備註】：外語修業規定詳各系課程標準。

依據「健行科技大學學生外語能力檢定實施辦法」，本校日間部學生，除修習大一與大二必修英文課之外，須於在學期間完成本校認可之校外公證機構之外語能力檢定認證，並達及格標準方准予畢業。未達到前述規定者，須持校外外語檢定認證成績單，報名參加本校語言教學中心舉辦之「健行科大英語基本能力檢測」（應外系學生由應外系另訂之），及格者方准予畢業。完成本校三學年課程（四技）或一學年課程（二技）後，未取得本校舉辦之「健行科大英語基本能力檢測」及格證明者，可登記修習暑修之「檢定英文」，課程學習總成績合格者，方符合畢業資格。暑修費用由學生自行負擔。以上規定將依照現行之「健行科技大學學生外語能力檢定實施辦法」實施。其他未盡詳述訊息請洽語言教學中心，【教務處】→【語言教學中心】。



- ☛ 單位：語言教學中心
- ☛ 網址：<http://web.uch.edu.tw/language/>
- ☛ Facebook粉絲專頁：健行語言成長社群<http://goo.gl/7ozo9v>
- ☛ 分機：4581196#7601、7606

七. 服務學習

服務學習為四技一年級新生**必修零學分課程**，安排一學期12小時的志願服務基礎培訓課程，另一學期進行12小時的勞作教育服務體驗（校園打掃），畢業前需修滿兩個學期成績及格。

106學年度起，大一新生（106年9月入學者）及新轉學生於一學期內完成志願服務基礎培訓課程和勞作教育（校園打掃），**畢業**

前需修滿一個學期成績及格。

大二以後之補修或重修者，需於每學期教務處公告之第二階段加退選之選課系統加選，並親自到服務學習中心辦公室登記打掃工作。

重補修者請依照個人入學時各學系規定之【課程標準】修滿規定學期數。



☛ 單位：學務處→服務學習中心

☛ 網址：http://budget.sa.uch.edu.tw/sao/activity/learn_news.php

☛ 分機：4581196#3512、3518

八. 校外實習

為使學生於在學期間能累積實務經驗，與學科理論相驗證，增進學生知能，並培養專業的服務精神，以提昇學生職場競爭力，本校學生得依據「健行科技大學學生校外實習實施辦法」申請校外實習，並折抵修課學分，詳細資訊請洽本校實習輔導組，【技術合作處】→【實習輔導組】。



☛ 單位：技合處→實習輔導組

☛ 網址：http://aps2.uch.edu.tw/asp_work/techcoop/tech/1004/i/index.asp

☛ 分機：4581196#3110、3111、3955

九. 其他

1. 「暑期選課」及「跨校選課」相關資訊請於教務處網站中查詢：
【教務處網頁】→【課程資訊】。
2. 其他選課相關問題請洽教務處課務組，分機3310~3312。



餐旅管理系



一、餐旅管理系課程是在培養什麼樣的人才？

餐旅服務業是新世紀明星產業，相對專職人才的培養，勢成為進入產業的關鍵競爭力，本校有鑑於新產業人才需求的到來，於 2011 年成立本系。本系以「**培育具國際觀·有活力·術德兼備之專業餐旅人才**」為教育目標，配合市場需求，培育包括「餐旅服務人員」、「餐飲製備人員」、「餐旅行政管理專員」等三類專業餐旅人才。

(一) 餐旅服務人員

餐廳外場人員、烘焙坊門市人員、旅館客務人員、旅館房務人員等。

(二) 餐飲製備人員

中西餐廚師、烘焙師傅、飲料調製人員等。

(三) 餐旅行政管理專員

餐旅專案人員、餐旅行銷企劃人員、餐旅財務人員、餐旅人事專員、餐旅活動企劃人員等。

二、餐旅規劃與設計組課程培養什麼樣的人才？

餐旅服務業是新世紀明星產業，本校有鑑於新產業人才需求的到來，已於 2011 年成立餐旅管理系，基於產業界對於創新與設計的餐旅專業人才的殷切需求，因此於 2014 年新設餐旅規劃與設計組，以「**培育具國際觀·有活力·術德兼備之專業餐旅人才**」為本組之教育目標，導入創新發明手法，強調資訊科技應用，期望進行企業策略、商業模式或科技等方面的創新，創造餐旅產業的新價值。本組培育「餐旅服務人員」、「餐飲製備人員」、「餐旅行政管理專員」暨「餐旅經理人員」等四類專業餐旅人才。

(一) 餐旅服務人員

餐廳外場人員、烘焙坊門市人員、旅館客務人員、旅館房務人員等。

(二) 餐飲製備人員

中西餐廚師、烘焙師傅、飲料調製人員等。

(三) 餐旅行政管理專員

餐旅專案人員、餐旅行銷企劃人員、餐旅財務人員、餐旅人事專員、餐旅活動企劃人員等。

(四) 餐旅經理人員

主廚、行政主廚、旅館經理人員等

三、餐旅管理系課程規劃的重點是什麼？

由淺入深，理論與實務並重

強化 課程→證照→校內外實習→就業 的連結性

在課程規劃方面，一、二年級以安排通識課程、基礎管理課程、餐旅專業課程，專業外語課程為主，三年級主要安排為校外實習課程，四年級以進階管理課程、專題研討課程為主。

而在課程特色與目標上，餐旅管理系為達成培育理論與實務兼備、國際化、資訊化及具服務熱誠、人文素養之術德兼備的餐旅專業人才為目標，在課程規劃時亦配合目標將課程下列五大類：

- 1)人文通識課程
- 2)基礎管理課程
- 3)專業核心三大模組課程
- 4)外語及資訊系統課程
- 5)校內外實習課程

透過前述課程規劃及師資安排，加上校內外各項實務課程，輔以證照輔導、專題講座、校外參訪等方面之加強，以達成培育餐旅專業人才之目標。

四、餐旅規劃與設計組課程規劃的重點是什麼？

由淺入深，理論與實務並重

強化 課程→證照→校內外實習→就業 的連結性

在課程規劃方面，一、二年級以安排通識課程、基礎管理課程、餐旅專業課程，專業外語課程為主，三年級主要安排為校外實習課程，四年級以進階管理課程、專題研討課程為主。

而在課程特色與目標上，餐旅規劃與設計組為達成培育具備創新發明和智慧餐旅設計能力之專業餐旅人才，在課程規劃時亦配合目標將課程下列五大類：

- 1)人文通識課程
- 2)基礎管理課程
- 3)專業核心三大模組課程
- 4)外語及資訊系統課程
- 5)校內外實習課程

透過前述課程規劃及師資安排，加上校內外各項實務課程，輔以證照輔導、專題講座、校外參訪等方面之加強，以達成培育餐旅專業人才之目標。

五、餐旅管理系專業核心課程是什麼？

專業核心課程是在學習餐旅管理的基本知識與技巧。簡言之，修習系專業核心課程後，將對餐旅業的整體能有所了解，並能學習到餐旅專業人才所需要的基本技術與能力。本系課程規劃依照餐旅業市場需求，將課程分為「餐飲製備技能」、「餐旅服務技能」，以及「餐旅經營管理」三大類，各類課程包含專業理論課程、基礎實務課程及進階實務課程。

（一）餐飲製備技能

包含餐點製作、飲料調酒等課程。學習中餐烹調、西餐烹調、西點烘焙、飲料及酒類調製之基礎技能，以具備餐飲經營管理的基礎能力。並在餐飲設計方面培養創新能力，學習企業倫理與培育職場溝通能力，以增強在餐飲業之就業能力。

（二）餐旅服務技能

包含餐廳服務與旅館實務技能等課程，學習餐旅服務技巧與現場管理能力，以具備餐飲經營管理的基礎能力。並瞭解企業倫理和國際禮儀，具有餐旅專業語言之職場溝通能力，以增強在餐旅業上之服務能力。

(三) 餐旅經營管理

餐廳與旅館之經營管理相關課程。培養餐旅專案管理、餐旅行銷企劃、餐旅成本控制、餐旅人力資源管理、餐旅活動企劃等核心管理能力。除此之外，因應餐旅產業多元化經營之趨勢，培養學生對會議與展覽、宴會、俱樂部、休閒飯店等規劃與管理之能力。

UCH：健行科技大學

Hospitality：餐旅管理系

藍色天空：具國際觀、有活力、術德兼備

黃金海岸：觀光休閒

美味飲料：飲料調製

吸管(煙囪)：廚藝管理(中餐、西餐、烘焙)

杯身(旅館)：飯店管理

柳橙(太陽)：節能減碳



本系系徽

六、餐旅規劃與設計組的專業核心課程是什麼？

以餐旅課程為基礎→導入創新設計，強調資訊科技應用

課程規劃以餐飲製備、餐旅服務、餐旅管理及創新課程為共同基礎，再分為「餐旅商品規劃」與「智慧餐旅設計」兩大重點，並以微型創業為遠程目標，其中包含基礎、專業理論課程和進階實務課程。本組課程規劃依照餐旅業市場需求，將課程分為「創新課程」、「餐飲製備、餐旅服務與管理課程」、「餐旅商品規劃」，以及「智慧餐旅設計」四大類，各類包含專業理論課程、基礎實務課程及進階實務課程。

(一) 創新課程

包含創新概論等課程，教授創新發明手法，培育創新發明能力。

(二) 餐飲製備、餐旅服務與管理課程

包含餐點製備、飲料調製、餐旅服務、餐飲管理、旅館管理、餐旅服務品質管理等課程，學習中餐、西餐、西點烘焙、各式飲料、酒類調製之基礎技能及餐旅服務流程，培育餐旅經營管理能力，並增強服務品質。

(三) 餐旅商品規劃

餐廳與旅館之經營管理相關課程。培養餐旅專案管理、餐旅行銷企劃、餐旅成本控制、餐旅人力資源管理、餐旅活動企劃等核心管理能力。除此之外，因應餐旅產業多元化經營之趨勢，培養學生對會議與展覽、宴會、俱樂部、休閒飯店等規劃與管理之能力。

(四) 智慧餐旅設計

包含電腦應用、餐旅資訊系統、餐旅電子商務、多媒體設計製作及 APP 創意設計等課程，學習如何進行需求分析、系統分析與設計，進而實際開發出餐旅所需系統，培育具餐旅專業職場溝通能力之智慧餐旅設計人才。

七、本系畢業門檻有哪些？

一、專業能力

依規定修滿本系規定之畢業學分128學分。

二、就業能力

培養學生就業所需之專業技能，須完成下列各項，始可畢業。

1. 校內實習：本系學生須完成系上認可之54小時(含)以上之校內實習。

2. 語言能力

畢業前通過本校認可之校外公證機構相關之英語類或日語類能力檢定N5以上。

3. 依下列所示各項指標，積點累計5點以上(含5點)。

- (1) 專業證照：於在學期間取得「餐旅管理系證照標準」所列之專業證照。乙級以上或同等級專業證照每張5點，丙級或同等級證照每張2點計算。
- (2) 專業競賽：參加餐旅相關各級競賽。相關競賽參與必須確實完成出賽，並取得參賽相關證明，始可認列點數。參賽前須徵得本系認可，始得參賽。

- a. 參加國際性、國家級競賽(全國技能競賽)並獲獎，每次5點。
- b. 參加其他餐旅相關各級競賽並獲獎，前三名2點，其他獎項1點。
- c. 參加國際性、國家級競賽(全國技能競賽)未獲獎，每次1點。
- d. 參加其他餐旅相關各級競賽未獲獎，每次0.5點。

八、餐旅相關證照有哪些?有哪些課程與證照考試相關?

餐旅相關證照表

類 型	證照名稱	主辦單位	證照標準
政府 機關 證照	飲料調製	勞動部勞 動力發展署	通過各級檢定
	中餐烹調		
	西餐烹調		
	烘焙食品		
	中式麵食加工		
	餐旅服務		
	領隊人員	考試院	考試合格 (等同乙級)
	導遊人員	考選部	
	會議展覽服務業專業人員認證	經濟部	考試合格 (初階:等同丙級)
民間 機構 證照	服務業品質專業師	中華民國品質學會	考試合格 (等同乙級)
	專業調酒師	中華民國國際調酒 協會	考試合格 (等同乙級)
	專業咖啡師		
	中華民國國際調酒品鑑認證		
	日本泡盛品酒證照	社團法人日本品酒 協會	考試合格 (等同乙級)
國際餐飲服務 (Food & Beverage Services)	(City&Guilds)The City and Guilds of	考試合格 (等同乙級)	

類型	證照名稱	主辦單位	證照標準
	國際前台接待及服務 (Reception Operations & Services)	London Institute[英國倫敦城市行業協會]	
	國際咖啡調配師 International Award in Barista Skills		
	ISO22000 : 2005 Food Safety Management System Internal Auditor ISO 內部稽核員	AFAQ-AFNOR International[法國貝爾國際認證機構]	考試合格 (等同丙級)
	AH&LA CHS 飯店業 督導級 認證	美國飯店業協會教育學院/臺灣區總代理奇果創新國際股份有限公司	考試合格 (等同乙級)
	旅館客務部營運管理 Managing Front Office Operations		
	旅館房務部營運管理 Managing Housekeeping Operations		
	餐飲營運管理 Management of Food and Beverage Operations	美國飯店業協會教育學院/臺灣區總代理奇果創新國際股份有限公司	考試合格 (等同丙級)
	餐旅服務業行銷 Marketing in the Hospitality Industry		
	餐旅資訊管理系統 Managing Technology Hospitality Industry		

類型	證照名稱	主辦單位	證照標準
	餐旅人力資源管理 Managing Hospitality Human Rescores		
	餐飲食品與衛生安全管理 Food Safety: Managing with the HACCP System		
	HACCP 系統實務研習 (基礎班 60A+進階班 60B)	衛福部食藥署認可 之發證單位	考試合格 (等同乙級)
	國際侍酒師協會一級認證課程 ISG Wine Fundamentals I	美國國際侍酒師協會/ 台灣酒研學院	考試合格 (等同乙級)
	WSET 烈酒中級 WSET 葡萄酒中級	WSET 英國葡萄酒 與烈酒教育基金會/ 台灣酒研學院	考試合格 (等同乙級)
	WSET 烈酒初級 WSET 葡萄酒初級		考試合格 (等同丙級)
	企業電子化助理規劃師	財團法人中華民國	考試合格 (等同丙級)
	企業電子化規劃師	電腦技能基金會	考試合格 (等同乙級)
	IACUS 國際認證- 創意與創新 職場倫理 網路行銷 創業與法律	社團法人中華職訓 教育創新發展學會	考試合格(等 同丙級)

類型	證照名稱	主辦單位	證照標準
	PVQC Hospitality & Tourism Specialist (觀光專業英語詞彙能力國際認證-專業級)	GLAD [全球學習與測評發展中心]	考試合格 (等同丙級)
	PVQC Hospitality & Tourism Expert (觀光專業英語詞彙能力國際認證-專家級)		考試合格 (等同乙級)
	PVQC Culinary Specialist (餐飲專業英語詞彙能力國際認證-專業級)		考試合格 (等同丙級)
	PVQC Culinary Expert (餐飲專業英語詞彙能力國際認證-專家級)		考試合格 (等同乙級)
	MOHI 餐旅服務系列專業能力(餐飲服務)認證	中華民國電腦教育	考試合格 (等同丙級)
	MOHI 餐旅服務系列專業能力(餐飲資訊系統應用人員)認證		至多兩點
	MOHI 餐旅服務系列專業能力(觀休服務)認證	發展協會	考試合格 (等同丙級)
	MOHI 餐旅服務系列專業能力(觀休資訊系統應用人員)認證		至多兩點

專業證照與本系課程相關性

證照名	相關課程	其他校內輔導課程
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 飲料調製 ◇ 專業調酒師 ◇ 中華民國國際調酒品鑑認證 ◇ 專業咖啡師 ◇ 泡盛品酒證照 ◇ 國際咖啡調配師 ◇ 烈酒、葡萄酒認證 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 基礎飲料實務 ◇ 吧台管理與實習 ◇ 飲料專業講座 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 飲調技術證照輔導班
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 中餐烹調 ◇ 西餐烹調 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 基礎廚藝製備實習 ◇ 專業廚藝製備實習 ◇ 進階專業廚藝講座 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 中餐烹調證照輔導班 ◇ 西餐烹調證照輔導班
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐旅服務 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 基礎餐旅服務實務 ◇ 房務管理實務 ◇ 國際禮儀 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐服人員證照輔導班
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 烘焙食品 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 基礎烘焙製備實習 ◇ 進階烘焙製備實習 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 烘焙食品證照輔導班

證照名	相關課程	其他校內輔導課程
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 華語·外語領隊人員 ◇ 華語·外語導遊人員 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 旅館管理 ◇ 國際禮儀 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 領隊導遊證 照輔導班
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 會議展覽服務業專業人員認證 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 會議與展覽實務 ◇ 國際會議接待規劃 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 會議展覽證 照輔導班
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 服務業品質專業師 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐旅服務品質管理 	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐旅服務專業能力認證 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐旅資訊系統 	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 專業英語詞彙國際認證 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐旅英文 	
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐飲食品與衛生安全管理 ◇ HACCP 系統實務 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 餐旅安全與衛生管理 ◇ 食品安全管理系統 	

九、本系學程

本系規劃「餐旅服務」、「餐飲製備」、「餐旅微型創業」及「餐旅創新設計」四個契合式學分學程，修習至少 18 學分且及格，得依本校規定申請發給學程證明。學程目的與課程規劃說明如下：

(一) 餐旅服務契合式學分學程

本學分學程的課程將培養餐旅服務人員溝通技巧、正確的服務態度及純熟的服務技能，期望培育餐旅外場服務人才。

(二) 餐飲製備契合式學分學程

本學分學程的課程將培養餐飲內場人員餐飲創新、設計與製備之技能，期望培育餐飲內場專業人才。

(三) 餐旅微型創業契合式學分學程

本學分學程的課程將培養餐旅微型創業人才，培養學生具有創新與設計觀念，同時以餐旅商品規劃能力培植為重點，期望培育微型創業人才。

(四) 餐旅創新設計契合式學分學程

本學分學程的課程將培養能應用資訊科技於餐旅商品創意設計行銷與服務創新能力之餐旅產業專業人才。

餐旅服務契合式學分學程課程規劃

課程名稱	必(選)修	學分
形象管理	選修	2
人際關係與溝通技巧	選修	2
餐旅日文(二)	選修	2
餐旅日文(三)	選修	2
餐旅日語會話	選修	2
餐旅日文(四)	選修	2
餐旅英文(二)	選修	2
宴會規劃與實務	選修	2
餐旅英文(三)	選修	2
餐旅日文(五)	選修	2
第三外國語	選修	2
餐旅行銷實務	選修	2
顧客關係管理	選修	2
公共關係與危機處理	選修	2
管家服務	選修	2
校外實習	選修	6

餐飲製備契合式學分學程課程規劃

課程名稱	必(選)修	學分
基礎飲料實務	選修	3
專業飲料實務	選修	3
菜單規劃	選修	2
專業廚藝製備與實習	選修	2
進階飲料實務	選修	3
食品安全管理系統	選修	2
基礎點心製備與實習	選修	2
品酒實務	選修	2
餐旅專業證照輔導	選修	2
進階點心製備與實習	選修	2
進階廚藝製備與實習	選修	2
專業咖啡實務	選修	2
吧台管理與實務	選修	2
餐飲創新與研發	選修	2
餐飲文化	選修	2
校外實習	選修	6

餐旅微型創業契合式學分學程課程規劃

課程名稱	必(選)修	學分
餐旅平面設計	選修	2
餐旅美學	選修	2
多媒體設計製作	選修	3
會展實務	選修	2
3D 列印實務應用	選修	2
餐旅商品展示設計	選修	2
宅配商品設計與行銷	選修	2
器皿設計	選修	2
餐旅網頁設計	選修	2
APP 創意應用	選修	2
餐旅空間規劃與設計	選修	2
雲端餐旅平台應用	選修	2
餐旅電子商務	選修	2
餐廳規劃與設計	選修	2
校外實習	選修	6

餐旅創新設計契合式學分學程課程規劃

課程名稱	必(選)修	學分
餐旅技能訓練	選修	1
壓力管理	選修	2
餐旅消費者行為	選修	2
俱樂部管理	選修	2
餐旅服務品質管理	選修	2
業務管理與銷售技巧	選修	2
餐旅法規與行政實務	選修	2
旅館籌備與規劃	選修	2
餐廳營運實務	選修	2
餐旅個案討論	選修	2
餐旅採購與成本控制	選修	2
創新創業企劃實務	選修	2
連鎖加盟管理	選修	2
民宿經營管理	選修	2
綠色餐旅	選修	2
校外實習	選修	6

十、校內外實習課程與其他課程學習之關係為何？

校內、外實習分為三年級上學期的「餐旅實務」課程，以及三年級下學期至四年級上學期的「校外實習」課程兩部分。

(一) 餐旅實務

本系為累積同學餐旅實務經驗，配合各課程的學習成果，企劃各類餐旅活動提供同學參與，例如園遊會設攤、健行「好棒盃」全國餐飲技能公開賽之舉辦、「好棒便當」與「愛心貝果」製作與販售等系上認可之餐旅活動。

(二) 校外實習

校外實習期間為三年級下學期至四年級上學期，為期一年。實習單位分為國內實習與海外實習。同學應根據三大類課程，選擇自身興趣，並選讀相關選修課程，以利校外實習單位之分發。餐旅事業單位相當重視實習生之外語能力，特別是英日語部分，尤其是有心申請海外實習的同學，請盡早規劃提昇自身語言能力，除了選讀相關課程之外，應積極參加校內語言中心課外輔導課程或相關社團之研習活動。

三年級上學期將進行校外實習單位分發作業根據同學在校成績與表現、同學個人意願及實習單位面試結果，分發至各實習單位。其中在校成績

與表現包括學業成績、操行分數、服裝儀容及其他特殊表現。

另外，申請海外實習者，必須提出外語能力證明，申請英語系國家實習須檢附英語能力達 TOEIC 400 分以上證明，日本實習者則需提供日語能力達日文檢定 N4 級以上證明。

校外實習課程包括「校外實習行前說明會」、「校外單位實習」、「校外實習期中返校座談」、「校外實習檢討會」。校外單位實習期間，必須接受實習單位主管之指導及在校師長之輔導，並得按規定繳交實習報告書與實習單位評量書，始可得學分。

◎ 實習單位：與系上簽訂有建教合作合約之下列單位。

◇ 國際觀光旅館或一般觀光旅館之客務、餐廳、吧檯、中廚、西廚、日式料理、房務、商務中心與行政等各部門

◇ 大型、知名餐飲連鎖店