

103學年度 四技日間部 餐旅管理系 規劃與設計組 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			
科 目	學分/ 時數	備註	科 目	學分/ 時數	備註	科 目	學分/ 時數	備註	科 目	學分/ 時數	備註	
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	1. 本系畢業生至少需修畢132學分，包含： ★共同必修 20學分 ★院必修 5學分 ★專業必修 62學分 包含：專題製作共1學分 ★通識選修10學分， 包含： 科技通識2學分 美學通識2學分 一般通識6學分 ★專業選修35學分 至多含通識以外自由學分6學分 *選修科目視需求情況，得增開課科目。 2. 其他畢業條件： ■語言： 畢業前須通過語言能力之相關檢核，其通過標準請參照「健行科技大學學生外語能力檢定實施辦法」。 ■證照： 本屆學生必須符合「健行科技大學學生全人發展地圖實施要點」之規定考取與本系專業相關之證照(書)方可畢業。[認定準則另見附件之說明]。 ■學分學程： 學生於畢業前必須修畢至少一個學分學程。 ■會考：通過院基礎能力會考。 3. 選課注意事項： ■選修軍訓可折抵役期
英文(一)	2/3	共必	英文(二)	2/3	共必	永續發展	2/2	共必	人文藝術	2/2	共必	
歷史與文明	2/2	共必	生命教育	2/2	共必	體育(興趣選項)	0/2	共必	公民社會與倫理	2/2	共必	
體育(一)	0/2	共必	體育(二)	0/2	共必				體育(興趣選項)	0/2	共必	
全民國防教育軍事訓練-國防科技	0/2	共必	全民國防教育軍事訓練-全民國防	0/2	共必							
服務學習	0/0	共必	服務學習	0/0	共必							
管理學	3/3	院必				系統化創新方法	2/2	專必	餐旅會計學	2/2	專必	
						餐旅資訊系統	2/3	專必	餐旅產品創新設計	2/3	專必	
餐旅日文(一)	3/3	專必	統計學	2/2	專必	餐旅英文(一)	2/2	專必	餐旅行銷企劃	2/2	專必	
電腦軟體應用	2/3	專必	餐旅日文(二)	3/3	專必	客務管理實務	2/3	專必	餐旅英文(二)	2/2	專必	
餐旅管理	2/2	專必	創新概論	2/2	專必				房務管理實務	2/3	專必	
食物學	2/2	專選	餐旅安全與衛生管理	2/2	專選	餐旅日文(三)	2/2	專選	餐旅日文(四)	2/2	專選	
基礎飲料實務	2/3	專選	基礎廚藝製備與實習	2/4	專選	菜單規劃	2/2	專選	餐旅採購與成本控制	2/2	專選	
餐旅美學	2/2	專選	系統分析與設計	3/3	專選	專業飲料實務	2/3	專選	器皿設計	2/3	專選	
基礎餐飲服務實務	2/2	專選	色彩學	2/2	專選	多媒體設計製作	2/3	專選	進階飲料實務	2/3	專選	
餐旅技能與實務操作(一)	1/6	專選	餐旅技能與實務操作(二)	1/6	專選	專業廚藝製備與實習	2/4	專選	基礎烘焙製備與實習	2/4	專選	
						餐旅技能與實務操作(三)	1/6	專選	會議與展覽管理	2/2	專選	
									餐旅技能與實務操作(四)	1/6	專選	
必修共計	16/22		必修共計	13/18		必修共計	11/16		必修共計	15/20		

餐旅管理系
系主任 楊舒涵

餐旅管理系
系主任 楊舒涵

103學年度 四技日間部 餐旅管理系 規劃與設計組 必[選]修科目表

第 三 學 年						第 四 學 年						備 註
上 學 期			下 學 期			上 學 期			下 學 期			
科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	科 目	學分/時 數	備 註	科 目	學分/ 時數	備 註	
企業倫理	2/2	院必	校外實習(一)	3/3	專必	校外實習(四)	3/3	專必	專題製作	1/6	專必	
			校外實習(二)	3/3	專必	校外實習(五)	3/3	專必	餐旅人力資源管理	2/2	專必	
餐旅實務	1/3	專必	校外實習(三)	3/3	專必	校外實習(六)	3/3	專必	旅館規劃與設計	2/3	專必	
餐旅服務品質管理	2/2	專必										
餐旅服務創新與創業	2/2	專必							APP 創意設計	2/3	專選	
餐廳規劃與設計	2/2	專必							餐飲創新與研發	2/2	專選	
									第三外國語	2/2	專選	
									顧客關係管理	2/2	專選	
餐旅英文(三)	2/2	專選							餐廳營運實務	2/2	專選	
進階烘焙製備與實習	2/4	專選							餐旅個案討論	2/2	專選	
進階廚藝製備與實習	2/4	專選							公共關係與危機處理	2/2	專選	
餐旅電子商務	2/2	專選							餐旅技能與實務操作(六)	1/6	專選	
宴會規劃與實務	2/2	專選										
餐旅專業能力證照輔導	3/3	專選										
餐旅技能與實務操作(五)	1/6	專選										

餐旅管理系 楊舒涵 代主