

103學年度 四技日間部餐旅管理系必[選]修科目表											
第一學年						第二學年					
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
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						
						餐旅英文(一)	2/2	專必	餐旅行銷企劃	2/2	專必
管理學	3/3	院必				客務管理實務	2/3	專必	餐旅英文(二)	2/2	專必
						餐旅資訊系統	2/3	專必	房務管理實務	2/3	專必
餐旅日文(一)	3/3	專必	統計學	2/2	專必						
電腦軟體應用	2/2	專必	餐旅日文(二)	3/3	專必	餐旅日文(三)	2/2	專選	食品安全管理系統	2/2	專選
餐旅管理	2/2	專必				菜單規劃	2/2	專選	餐旅日文(四)	2/2	專選
						專業飲料實務	2/3	專選	基礎烘焙製備與實習	2/4	專選
食物學	2/2	專選	餐旅安全與衛生管理	2/2	專選	專業廚藝製備與實習	2/4	專選	國際會議接待規劃	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	餐旅技能與實務操作(三)	1/6	專選	壓力管理	2/2	專選
基礎餐飲服務實務	2/2	專選	形象管理	2/2	專選				進階飲料實務	2/3	專選
餐旅美學	2/2	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
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						
必修共計	16/21		必修共計	11/16		必修共計	9/14		必修共計	11/15	

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 52 學分
包含：專題製作共 1 學分
校外實習共 18 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 45 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，得增刪開課科目。

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：

■選修單訓可折抵役期

表單編號：AA-R-200 版本 A1

餐旅管理系 楊舒涵
代主 任

103學年度 四技日間部餐旅管理系必[選]修科目表											
第三學年						第四學年					
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	餐旅採購與成本控制	2/2	專必
餐旅會計學	2/2	專必									
餐旅服務品質管理	2/2	專必							綠色旅館	2/2	專選
									餐飲創新與研發	2/2	專選
進階廚藝製備與實習	2/4	專選							旅館規劃與設計	2/2	專選
餐旅英文(三)	2/2	專選							第三外國語	2/2	專選
進階烘焙製備與實習	2/4	專選							連鎖飯店經營管理	2/2	專選
餐旅電子商務	2/2	專選							顧客關係管理	2/2	專選
餐旅行銷實務	2/2	專選							餐廳營運實務	2/2	專選
宴會規劃與實務	2/2	專選							餐旅個案討論	2/2	專選
門市管理	2/2	專選							公共關係與危機處理	2/2	專選
餐旅專業能力證照輔導	3/3	專選							餐旅經營策略管理	2/2	專選
俱樂部管理	2/2	專選							餐廳規劃與設計	2/2	專選
餐旅技能與實務操作(五)	1/6	專選							管家服務	2/2	專選
									餐旅技能與實務操作(六)	1/6	專選
必修共計	7/9		必修共計	9/9		必修共計	9/9		必修共計	5/10	

表單編號：AA-R-200 版本 A1

餐旅管理系 楊舒涵
系主任