

104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
			電腦軟體應用	2/3	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						
餐旅管理	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
食物學	2/2	專必	餐旅安全與衛生管理	2/2	專必	菜單規劃	2/2	專選	餐旅日文(四)	2/2	專選
基礎飲料實務	2/3	專必	基礎廚藝製備與實習	2/4	專必	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
基礎餐飲服務實務	2/2	專必				餐旅美學	2/2	專選	會議與展覽管理	2/2	專選
			專業飲料實務	2/3	專選	人際關係與溝通技巧	2/2	專選	壓力管理	2/2	專選
餐旅技能與實務操作(一)	1/6	專選	形象管理	2/2	專選	餐旅技能與實務操作(三)	1/6	專選	進階飲料實務	3/3	專選
			餐旅技能與實務操作(二)	1/6	專選				餐飲文化	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(四)	1/6	專選
必修共計	20/26		必修共計	17/25		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 62 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 35 學分
 - (外系專業選修至多 6 學分，通識除外)
- *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。

表單編號：AA-R-200 版本 A1

餐旅管理系 楊舒涵
代主任

104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							旅館籌備與規劃	2/2	專選
									餐廳規劃與設計	2/2	專選
餐旅日文(五)	2/2	專選							餐飲創新與研發	2/2	專選
餐旅英文(三)	2/2	專選							餐旅財務管理	2/2	專選
進階烘焙製備與實習	2/4	專選							餐廳營運實務	2/2	專選
進階廚藝製備與實習	2/4	專選							餐旅經營策略管理	2/2	專選
咖啡烘焙學	2/2	專選							餐旅個案討論	2/2	專選
餐旅電子商務	2/2	專選							連鎖飯店經營管理	2/2	專選
餐旅行銷實務	2/2	專選							民宿經營管理	2/2	專選
宴會規劃與實務	2/2	專選							顧客關係管理	2/2	專選
俱樂部管理	2/2	專選							公共關係與危機處理	2/2	專選
國際會議接待規劃	2/2	專選							管家服務	2/2	專選
餐旅法規與行政實務	2/2	專選							綠色旅館	2/2	專選
餐旅技能與實務操作(五)	1/6	專選							綠色餐飲	2/2	專選
									第三外國語	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	

3. 選課注意事項：
 ■選修軍訓可折抵役期

表單編號：AA-R-200 版本 A1

餐旅管理系 楊舒涵
 代主任