

104學年度 四技日間部餐旅管理系餐旅規劃與設計組 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	學分/時數	備註	科	學分/時數	備註	科	學分/時數	備註	科	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 69 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 28 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。
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	設計概論	2/2	專必	餐旅會計實務	2/2	專必	
						餐旅資訊系統	2/3	專必	餐飲商品規劃	2/2	專必	
管理學	3/3	院必	餐食製備與實習	2/4	專必	客務管理實務	2/3	專必	旅館商品規劃	2/2	專必	
			資訊科技概論	2/3	專必	餐旅行銷企劃	2/2	專必	房務管理實務	2/3	專必	
基礎飲料實務	2/3	專必	餐旅色彩與美學	2/2	專必	智慧餐旅創新應用	2/3	專必				
餐旅日文(一)	3/3	專必	創新概論	2/2	專必				多媒體設計製作	3/3	專選	
餐旅管理	2/2	專必	餐旅消費者行為	2/2	專必	菜單規劃	2/2	專選	會議規劃實務	2/2	專選	
食物學	2/2	專必	統計學	2/2	專必	餐旅平面設計	2/2	專選	3D 列印實務應用	3/3	專選	
基礎餐飲服務實務	2/2	專必				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	專業廚藝製備與實習	2/4	專選	進階飲料實務	3/3	專選	
			餐旅日文(二)	3/3	專選	餐旅英文(一)	2/2	專選	基礎烘焙製備與實習	2/4	專選	
			專業飲料實務	2/3	專選	餐旅日文(三)	2/2	專選	餐旅英文(二)	2/2	專選	
			餐旅技能與實務操作(二)	1/6	專選	餐旅技能與實務操作(三)	1/6	專選	餐旅日文(四)	2/2	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	18/26		必修共計	13/19		必修共計	13/17		

餐旅管理系
系主任 楊舒涵

 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 餐旅規劃與設計組 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			
餐旅服務品質管理	2/2	專必							創新創業企劃實務	2/2	專選
餐旅微型創業	2/2	專必							APP創意應用	2/2	專選
餐旅安全與衛生管理	2/2	專必							餐旅空間規劃與設計	2/2	專選
									餐旅專案管理	2/2	專選
餐旅商品展示設計	2/2	專選							餐廳營運實務	2/2	專選
業務管理與銷售技巧	2/2	專選							連鎖加盟管理	2/2	專選
宅配商品設計與行銷	2/2	專選							民宿經營管理	2/2	專選
器皿設計	2/2	專選							咖啡廳經營實務	2/2	專選
餐旅網頁設計	3/3	專選							顧客關係管理	2/2	專選
餐旅法規與行政實務	2/2	專選							公共關係與危機處理	2/2	專選
餐旅採購與成本控制	2/2	專選							餐飲創新與研發	2/2	專選
宴會規劃與實務	2/2	專選							雲端餐旅平台應用	2/2	專選
咖啡烘焙學	3/3	專選							餐旅電子商務	2/2	專選
進階烘焙製備與實習	2/4	專選							綠色餐旅	2/2	專選
進階廚藝製備與實習	2/4	專選							餐飲文化	2/2	專選
餐旅英文(三)	2/2	專選							餐旅技能與實務操作(六)	1/6	專選
餐旅日文(五)	2/2	專選									
餐旅技能與實務操作(五)	1/6	專選									
必修共計	9/11		必修共計	9/9		必修共計	9/9		必修共計	3/8	

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