

	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
餐旅通識 (26/26)	人文精神 2/2	英文(二) 2/2	中文閱讀與書寫(一) 2/2	中文閱讀與書寫(二) 2/2	應用程式設計 2/2	創意概論 2/2	人文藝術類 2/2	自然科學類 2/2
	英文(一) 2/2		歷史與文明 2/2				民主與法治 2/2	
	美學 2/2							
	體育 2/2							
院核心 課程(4/4)		消費者心理學 2/2				自媒體經營與管理 2/2		
餐旅專業 核心必修 (24/26)	管理概論 2/2	食材與營養認識 2/2	餐旅人力資源管理 2/2	餐旅會計及財報分析 2/2	餐旅資訊系統 2/2	餐旅行銷管理 2/2	菜單設計與說菜技巧 2/2	
	餐飲管理 2/2	餐飲服務實務 3/4			餐飲成本控制與分析 2/2			
	咖啡與茶飲調製實務 3/4							
專業課程 必選修 (35/43)	中餐實務 3/4	進階中餐實務 3/4	西餐實務 3/4	進階西餐實務 3/4	中式麵食與實作 3/4	食品烘焙與實作 3/4	現代廚務管理 2/2	泰式料理 3/4
		餐飲衛生安全與法規 2/2	房務管理與實務 3/4	客務管理與實務 3/3	廚務專業外語 2/2	進階中式麵食與實作 3/4	進階食品烘焙與實作 3/4	時尚西餐烹調 3/4
		旅館管理 2/2	顧客關係管理 2/2	酒類知識導論 2/2	葡萄酒知識與運用 3/3	日本料理 3/4	進階日本料理 3/4	新服務型態應用與管理 2/2
				餐飲美學 2/2	歐陸主題餐點製作 3/4	西式點心實作 3/4	法式甜點製作 3/4	
餐旅專業 知能選修			餐飲英文 2/2	進階餐旅英文會話 2/2	餐旅投資理財實務 2/2	餐旅市場調查 2/2	大數據決策管理 2/2	吧檯設計與規劃 2/2
			基礎日文 2/2	職場溝通與應用 2/2	會展實務與規劃 2/2	宴會與活動管理 2/2	手工巧克力製作 3/4	餐旅產品銷售實務 2/2
			世界飲食文化 2/2	餐飲藝術運用 2/2	顧客抱怨處理 2/2		餐旅籌備 2/2	創業管理 2/2
			發酵技術與烹調製作 2/3					
89/99 選 39	必修：18/20 選修：0	必修：16/18 選修：0	必修：12/14 選修：4	必修：13/15 選修：4	必修：11/12 選修：6	必修：9/10 選修：8	必修：8/8 選修：9	必修：2/2 選修：8

核心/專業能力指標 → 對應證照 → 餐旅產業相關職稱

另需取得 TOEIC 350 分(含)以上之證明

院核心能力指標

1. 培育學生具備人文素養、專業倫理、團隊合作、社會責任與終身學習之能力
2. 培育學生具備民生產業之科技整合與實務運用之能力
3. 培育學生具備民生相關產業之創意、創新及創業實務能力
4. 培育具備人文素養、專業倫理、團隊合作及社會責任之能力

系核心能力指標

1. 具備餐飲實務及管理之能力
2. 具備旅館實務及管理之能力
3. 具備整合餐旅知能及應用之能力
4. 具備職場倫理與團隊合作之能力
5. 具備於餐旅產業工作之創新能力

餐旅廚藝專業能力

對應證照

畢業後 1-2 年 薪資：約 3 萬以上

中餐助理廚師、中點助理廚師、主廚助理
西餐助理廚師、西點助理廚師、點心房助理廚師、麵包烘焙師、西點蛋糕師

畢業後 3-5 年 薪資：約 8~18 萬之間

中餐廚師、點心廚師、砵板/冷盤/爐灶/排菜廚師、中餐副主廚、熱炒/魚類/冷盤廚師、西點廚師、西餐廚師、西餐副主廚、自行創業

Capstone Course 綜整課程能力評估指標

1. 具備學術與實務整合能力
2. 具備團隊合作與溝通協調能力
3. 具備資源整合與產品行銷能力

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才

一、學分說明：最低畢業學分 128 學分；含通識 26 學分、院核心 4 學分、餐旅專業核心 24 學分、專業必修(有外框者)-36 學分、選修(無外框者)38 學分。課程抵免依「弘光餐旅管理系課程抵免辦法」辦理。

二、重補修及跨組修課說明：(一)大一至大四之學生，其必修課程需重補修者，均可跨部修課；(二)日間部大四的同學均可跨部選修課程；進修部大四學生必須修滿當學期最低選修學分，始可跨部選修；(三)本系學生跨模組選課時，選課資格需符合該課程修課條件與原則。

進修部學生於畢業前須完成下列畢業門檻說明：

1. 校訂畢業門檻-修滿系核可的 128 個學分
2. 系訂畢業門檻-通過系核心能力檢定指標

餐旅系核心能力	對應檢核方式
1. 具備餐飲實務及管理之能力	本系學生以每學期各組專業必修課程為檢核範圍，各科學期成績皆達 60 分以上，即通過檢核。
2. 具備旅館實務及管理之能力	
3. 具備整合餐旅知能與應用之能力	1. 鼓勵學生於在學期間取得本系認定之餐旅相關證照。 2. 「實務專題製作」課程皆達 60 分以上，即通過檢核。
4. 具備職場倫理與團隊合作之能力	每學期各組專業必修實作課程期末成果發表，透過情境檢核方式與團隊隊友互動，經評量教師核定具備職場倫理與團隊合作之能力者，即通過檢核。
5. 具備於餐旅產業工作之創新能力	1. 每學期專業必修實作課程期末成果發表，透過情境檢核方式，經評量教師核定具備於餐旅產業工作創新之能力者，即通過檢核。 2. 「實務專題製作」課程皆達 60 分以上，即通過檢核。
6. 總整問題實作導向能力	1. 總整問題實作導向課程期末成果發表，經評量老師核定具備總整問題實作導向能力者，即通過檢核。 2. 總整問題導向實作課程達 60 分以上，即通過檢核。