弘光科技大學餐旅管理系日間部四技課程地圖(適用 U110 入學)

110.03.25 系課程會議通過

	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
餐旅通識 (30/32)	人文精神(一) 2/2 服務學習(一) 0/1 中文閱讀與書寫(一) 2/2 英文(一) 2/2 美學 2/2	中文閱讀與書寫(二) 2/2 英文(二) 2/2 體育 2/2	人文精神(二) 2/2 服務學習(二) 0/1 歷史與文明 2/2 創意概論 2/2	人文藝術類 2/2 應用程式設計 2/2	自然科學類 2/2 民主與法治 2/2			創新思維與應用 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 (44/49)	管理概論 2/2 餐飲管理 2/2 廚藝導論 3/4 餐旅標竿講座 1/1 咖啡與茶飲調製實務 3/4 餐飲英文 2/2		校內實習(一)1/2	校內實習(二)1/2 餐旅行銷管理 2/2	餐旅人力資源管理 2/2 實務專題製作(一)1/1	校外實習(一)11/11 或 海外實習(一)11/11	校外實習(二) 11/11 或 海外實習(二) 11/11	實務專題製作(二)2/3
餐旅知能選修 核心選修		食材與營養認識 2/2 餐飲服務實務 3/4	餐旅會計及財報分析 2/2 菜單設計與說菜技巧 2/2 世界飲食文化 2/2	餐飲成本控制與分析 2/2 餐旅資訊系統 2/2				餐旅事故督導個案研究 2/2 餐旅儲備幹部培訓實務 7/7
餐旅知能選修 跨域選修		餐旅名著導讀 2/2 職場溝通與應用 2/2 酒類知識與調製實務 3/4 餐飲美學 2/2 基礎日文 2/2	餐旅日文會話 2/2 餐旅法文會話 2/2 進階餐旅英文會話 2/2 發酵技術與烹調製作 2/3	義大利廚藝 3/4 餐旅義大利文會話 2/2 進階餐旅法文會話 2/2 進階餐旅日文會話 2/2 新服務型態應用與管理 2/2	進階義大利廚藝 3/4 進階餐旅義大利文會話 2/2 大數據決策管理 2/2 專案管理 2/2 葡萄酒知識與運用 2/2			吧檯設計與規劃 2/2 餐旅產品銷售實務 2/2 創業管理 2/2 餐旅籌備 2/2 手工巧克力製作 3/4 現代創新中餐 3/4
亞洲廚藝模組 (13/16)		餐飲衛生安全與法規 2/2 中餐實務 3/4 刀工技術運用 3/4	進階中餐實務 3/4 中式麵食與實作 3/4	廚務專業外語 2/2 進階中式麵食與實作 3/4 餐飲藝術運用 2/2 日本料理 3/4	現代廚務管理 2/2 進階日本料理 3/4 中式宴會餐點 3/4 泰式料理 3/4			進階泰式料理 3/4 現代創新中餐 3/4
西餐廚藝模組 (13/16)		餐飲衛生安全與法規 2/2 西餐實務 3/4 西餐烹調法 3/4	進階西餐實務 3/4 食品烘焙與實作 3/4 義大利經典麵食與冰淇淋製作(含義大利麵、Pizza、冰淇淋) 3/4	廚務專業外語 2/2 歐陸主題餐點製作 3/4 進階食品烘焙與實作 3/4 西式點心實作 3/4	現代廚務管理 2/2 西式宴會餐點 3/4 法式甜點製作 3/4 餐酒搭配實務 3/4			時尚西餐烹調 3/4 蛋糕裝飾與拉糖藝術 3/4
餐旅服務模組 (12/14)		旅館衛生安全與法規 2/2 旅館管理 2/2 國際禮儀 2/2	房務管理與實務 3/4 旅館英文 2/2 桌邊服務 3/3	客務管理與實務 3/4	葡萄酒知識與運用 2/2 會展實務與規劃 2/2 管家服務 2/2			餐旅籌備 2/2 餐旅事故督導個案研究 2/2

核心/專業能力指標 → 對應證照 → 餐旅產業相關職稱

校訂英文基本能力

校訂資訊基本能力

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

系核心能力指標

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

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

亞洲廚藝專業能力

對應證照
1.中餐烹調(葷、素)乙、丙級
2.中式麵食加工(類)乙、丙級
3.中式米食加工(類)乙、丙級

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
畢業後 3-5 年　薪資：約 8~18 萬之間
中餐廚師、點心廚師、砧板/冷盤/爐灶/排菜廚師、中餐副主廚、自行創業

西餐廚藝專業能力

對證照應
1.西餐烹調乙、丙級
2.烘焙食品(麵包、西點蛋糕)乙、丙級

畢業後 1-2 年　薪資：
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：
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

餐旅服務專業能力

對應證照
1. 美國飯店協會 CGPS 專業顧客服務管理師
2. 飲料調製乙、丙級
3. 餐飲服務丙級
4. 旅館客房服務丙級

畢業後 1-2 年　薪資：
行李員、櫃檯接待員、客房服務員；外場服務員、領檯(接待)員、領班、業務員、採購員；調酒員
畢業後 3-5 年　薪資：
(前、後場部門)組長、(前、後場部門)主任、夜間經理、值班經理、自行創業

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才

2020/5/19 製表

學分數	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下
91/101 (選 37↑)	亞廚組： 必修：21/24 選修：0/0	亞廚組： 必修：13/14 選修：9/11↑	亞廚組： 必修：15/19 選修：7/8↑	亞廚組： 必修：7/8 選修：9/9 ↑	亞廚組： 必修：9/9 選修：8/8↑	亞廚組： 必修：11/11 選修：0/0	亞廚組： 必修：11/11 選修：0/0	亞廚組： 必修：4/5 選修：4/4↑
91/101 (選 37↑)	西廚組： 必修：21/24 選修：0/0	西廚組： 必修：13/14 選修：9/11↑	西廚組： 必修：15/19 選修：7/8↑	西廚組： 必修：7/8 選修：9/9↑	西廚組： 必修：9/9 選修：8/8↑	西廚組： 必修：11/11 選修：0/0	西廚組： 必修：11/11 選修：0/0	西廚組： 必修：4/5 選修：4/4↑
90/99 (選 38↑)	餐旅組： 必修：21/24 選修：0/0	餐旅組： 必修：12/12 選修：9/11↑	餐旅組： 必修：14/17 選修：7/8↑	餐旅組： 必修：10/12 選修：8/8↑	餐旅組： 必修：7/7 選修：10/10↑	餐旅組： 必修：11/11 選修：0/0	餐旅組： 必修：11/11 選修：0/0	餐旅組： 必修：4/5 選修：4/4 ↑

非正式課程	公益服務	社團活動	業界專題講座	證照輔導	國內廚藝競賽	國際廚藝競賽	創業與創意競賽	國際志工
	校內外工讀							

一、學分說明：最低畢業學分 128 學分；含通識 30 學分、院核心 4 學分、餐旅專業核心 45 學分、模組必修(有外框者)-亞廚組 13 學分、西廚組為 13 學分、餐旅組為 14 學分，選修(無外框者)-亞廚組 36 學分、西餐組為 36 學分、餐旅組為 35 學分。**課程抵免依「弘光餐旅管理系課程抵免辦法」辦理。**

二、高中職非餐旅相關科系畢業者，須於開學前先修「餐旅概論導論」課程。

三、校外實習 ： 校外實習期程 1 年， 依實習地點可概分為國內實習與海外實習。因應海外實習趨勢，符合下述遴選條件者優先推荐業者面試：(一)**內場工作崗位取得乙級相關證照或國際 ABC 級大賽獲獎者；(二)申請英語系國家之外場工作崗位，需具備 TOEIC 550 分(含)以上之語言能力；(三)申請日本之工作崗位，需取得日本語能力試驗(JLPT®)N3 等級之語言能力者；(四)其他特殊優秀學生並經實習輔導委員會通過者。**

四、修業期間皆可選修他系開設之外語課程：1.英語口語訓練(一) (二) (三) (四)_全英教學。2.跨文化溝通(一) (二)_全英教學。3.進階英文。4.海外實習英文。5.日文(一) (二) (三) (四)。6.職場日文。

五、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。**

畢業門檻 ： 本系學生依規定須完成以下五項畢業門檻，詳細內容請參閱下方說明：

日間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. 校訂畢業門檻-英文基本能力 (採計範圍：入學前 3 年至畢業前)

英語測驗類別	英語測驗類別簡稱	級別
全民英檢	GEPT	初級初試
多益	TOEIC	350(含)分以上
托福(電腦型態)	TOEFL-iBT	30 分(含)以上
托福(紙筆型態)	TOEFL-ITP	390 分(含)以上
雅思	IELTS	3.5 級(含)
大專院校英語能力測驗	CSEPT	第一級(150 分)(含)以上
劍橋博思職場英文	BULATS	ALTE level 1
劍橋大學英語能力認證分級測驗	Cambridge Main Suite	KET
英語能力分級檢定測驗	CEFR	A2-B1

3. 校訂畢業門檻-資訊基本能力 (採計範圍：入學前至畢業前)

證照名稱	主管機關
電腦軟體應用丙級 **(含)以上**	勞動部勞動力發展署
電腦軟體設計丙級 **(含)以上**	勞動部勞動力發展署
網頁設計丙級 **(含)以上**	勞動部勞動力發展署
Word 實用級、 進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
Excel 實用級、 進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
PowerPoint 實用級、 進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
網際網路 實用級、 進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
網際網路及行動通訊 實用級、 進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
TQC 專業設計人才認證合格證書-APP INVENTOR 和式設計核心能力	財團法人電腦技能基金會(TQC)
(MOS)Microrsoft Office Specialist for Office Word、Excel、PowerPoint、Access 標準級	Microsoft
(MOS)Microrsoft Office Specialist for Office Word、Excel 專業級	Microsoft
(MOS)Microrsoft Office Specialist for Office Word、Excel、PowerPoint、Access 大師級	Microsoft

4.校訂畢業門檻-修畢至少一跨系學分學程

跨系學分學程名稱	主辦單位	協辦單位
餐飲暨食品創業學程	餐旅管理系	食品科技系
烘焙與點心學程	餐旅管理系	食品科技系
養生食療學程	食品營養系	餐旅管理系、護理系
觀光休閒學程	運動休閒系	餐旅管理系
文化觀光學程	文化事業管理系	餐旅管理系
美容管理學程	化妝品應用系	餐旅管理系、健康事業管理系、資訊管理系
幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程	幼兒保育系	餐旅管理系、食品科技系、化妝品應用系 美髮造型設計系、國際溝通英語系 運動休閒系、文化事業管理系

5.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能力 2.具備旅館實務及管理能力	餐旅服務組、亞洲廚藝組、西餐廚藝組之學生，以每學期各組專業必修課程為檢核範圍，各科目學期成績皆達 60 分以上，即通過檢核。
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.校內、外實習課程皆達 60 分以上，即通過檢核。 3.「實務專題製作」課程達 60 分以上，即通過檢核。
4.具備職場倫理與團隊合作之能力	1.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。 2.校外實習業者評分達 70 分，即通過檢核。
5.具備於餐旅產業工作之創新能力	1.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，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.總整問題實作導向課程達 60 分以上，即通過檢核。

2020/5/19 製表