

	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	
院核心 課程(4/4)	美學 2/2							
	體育 2/2							
餐旅專業 核心必修 (24/26)	管理概論 2/2	消費者心理學 2/2				自媒體經營與管理 2/2		
	餐飲管理 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	
	咖啡與茶飲調製實務 3/4	餐飲服務實務 3/4			餐飲成本控制與分析 2/2			
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	餐飲英文 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			基礎日文 2/2	餐旅日文會話 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
			世界飲食文化 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
			發酵技術與烹調製作 2/3	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
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：15/17 選修：2	必修：9/10 選修：8	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 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		
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 1. 西餐烹調乙、丙級 2. 烘焙食品(麵包、西點蛋糕)乙、丙級 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		
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		

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：

- 校訂畢業門檻-修滿系核可的 128 個學分
- 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。

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才