

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (西餐廚藝模組)  
 學生修業規定 (109 學年度入學新生適用):

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		61 學分 / 68 小時								
(三) 選修		37 學分								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神 (一)	2/2								
	人文精神 (二)			2/2						
	服務學習 (一)	0/1								
	服務學習 (二)			0/1						
基礎 通識 課程	中文閱讀與書寫 (一)	2/2								語文教育
	中文閱讀與書寫 (二)		2/2							
	英文 (一)	2/2								
	英文 (二)		2/2							
	美學		2/2							美學教育
	歷史與文明			2/2						公民教育
	民主與法治					2/2				
	創意概論		2/2							創意教育
	創新思維與應用								2/2	
	應用程式設計				2/2					資訊教育
體育		2/2							體能教育	
分類 通識	人文藝術類				2/2					
	自然科學類					2/2				
通識教育課程小計		6/7	10/10	4/5	4/4	4/4	0/0	0/0	2/2	
(二) 專業必修 61/68 學分 (學分 / 時數)										
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								
消費者心理學			2/2							民生創新學院核心課程
餐飲衛生安全與法規			2/2							
西餐實務			3/4							
自媒體經營與管理				2/2						民生創新學院核心課程
校內實習 (一)				1/2						
進階西餐實務				3/4						
食品烘焙與實作				3/4						

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (西餐廚藝模組)

(二) 專業必修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
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					
現代廚務管理					2/2				
實務專題製作 (一)					1/1				
校外實習 (一)						11/11			兩門選擇一門
海外實習 (一)									
校外實習 (二)							11/11		兩門選擇一門
海外實習 (二)									
實務專題製作 (二)								2/2	
專業必修小計	13/15	7/8	9/12	3/4	5/5	11/11	11/11	2/2	
總 計	19/22	17/18	13/17	7/8	9/9	11/11	11/11	4/4	

(三) 選修 37 學分

1. 選修至少需修滿本系專業選修 17 學分。
2. 本系開放外系選修 20 學分，含通識教育中心所開設選修課程最多採認 6 學分為畢業學分(體育課程至多採認 4 學分)。
3. 全民國防教育軍事訓練課程不列入畢業學分計算。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：應用程式設計。
2. 校內實習課程訂於二上及二下為課程實施期間，每學期實習時數 36 小時。  
實習單位由弘櫻館內場、紅師父、弘櫻館外場、弘磨坊擇二進行實習課程。如有異動或修正依「弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點」辦理。
3. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」辦理。
4. 若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分。
5. 修習專業實務操作課程與廚藝課程「須穿著課程規定之標準服儀」。

110.10.21 系課程委員會修正通過

110.10.26 院課程委員會修正通過

110.11.16 校課程委員會修正通過

系主任簽章：

餐旅管理系  
主任 吳胤瑛

院長簽章：

民生創新學院  
院長 陳玉舜

與校課程委員會議決議一致  
110. 11. 16  
教務處課務組