

弘光科技大學 進修部 餐旅管理系 四技 科目總表

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                    |            | 26 學分 / 26 小時 |     |      |     |      |     |      |     |            |
| (二) 專業必修                      |            | 62 學分 / 71 小時 |     |      |     |      |     |      |     |            |
| (三) 選修                        |            | 40 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 26/26 學分 (學分 / 時數) |            | 上             | 下   | 上    | 下   | 上    | 下   | 上    | 下   |            |
| 核心通識                          | 人文精神       | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |            |
| 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 |      |     |      |     |      |     |            |
|                               | 歷史與文明      |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     | 公民教育       |
|                               | 民主與法治      |               |     |      |     |      |     | 2/2  |     |            |
|                               | 應用程式設計     |               |     |      |     |      | 2/2 |      |     | 資訊教育       |
|                               | 美學         | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     | 美學教育       |
|                               | 創意概論       |               |     |      |     |      |     | 2/2  |     | 創意教育       |
|                               | 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                      |            | 8/8           | 2/2 | 4/4  | 2/2 | 2/2  | 4/4 | 4/4  | 0/0 |            |
| (二) 專業必修 62 / 71 (學分 / 時數)    |            |               |     |      |     |      |     |      |     |            |
| 管理概論                          |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |            |
| 餐飲管理                          |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |            |
| 咖啡與茶飲調製實務                     |            | 3/4           |     |      |     |      |     |      |     |            |
| 中餐實務                          |            | 3/4           |     |      |     |      |     |      |     |            |
| 消費者心理學                        |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |     | 民生創新學院核心課程 |
| 食材與營養認識                       |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |     |            |
| 餐飲服務實務                        |            |               | 3/4 |      |     |      |     |      |     |            |
| 進階中餐實務                        |            |               | 3/4 |      |     |      |     |      |     |            |
| 餐飲衛生安全與法規                     |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |     |            |
| 旅館管理                          |            |               | 2/2 |      |     |      |     |      |     |            |
| 餐旅人力資源管理                      |            |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     |            |
| 西餐實務                          |            |               |     | 3/4  |     |      |     |      |     |            |
| 房務管理與實務                       |            |               |     | 3/4  |     |      |     |      |     |            |
| 餐旅會計及財報分析                     |            |               |     |      | 2/2 |      |     |      |     |            |
| 進階西餐實務                        |            |               |     |      | 3/4 |      |     |      |     |            |
| 客務管理與實務                       |            |               |     |      | 3/3 |      |     |      |     |            |
| 酒類知識導論                        |            |               |     |      | 2/2 |      |     |      |     |            |

弘光科技大學 進修部 餐旅管理系 四技 科目總表

| (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   |            |
| 餐旅資訊系統  |       |       |       |       | 2/2   |       |      |     |            |
| 中式麵食與實作   |       |       |       |       | 3/4   |       |      |     |            |
| 廚務專業外語  |       |       |       |       | 2/2   |       |      |     |            |
| 餐飲成本控制與分析   |       |       |       |       | 2/2   |       |      |     |            |
| 自媒體經營與管理  |       |       |       |       |       | 2/2   |      |     | 民生創新學院核心課程 |
| 食品烘焙與實作   |       |       |       |       |       | 3/4   |      |     |            |
| 餐旅行銷管理  |       |       |       |       |       | 2/2   |      |     |            |
| 菜單設計與說菜技巧   |       |       |       |       |       |       |      | 2/2 |            |
| 現代廚務管理  |       |       |       |       |       |       | 2/2  |     |            |
| 專業必修小計  | 10/12 | 14/16 | 8/10  | 10/11 | 9/10  | 7/8   | 2/2  | 2/2 |            |
| 總計  | 18/20 | 16/18 | 12/14 | 12/13 | 11/12 | 11/12 | 6/6  | 2/2 |            |
| (三) 選修 40 學分  |       |       |       |       |       |       |      |     |            |
| 1. 選修至少需修滿本系專業選修 20 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：餐旅資訊系統、應用程式設計。                                     |       |       |       |       |       |       |      |     |            |
| 2. 若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分。                                   |       |       |       |       |       |       |      |     |            |
| 3. 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 陳玉璣

與校課程委員會議決一致  
110. 11. 16  
教務處課務組