

		一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	核心/專業能力指標	對應證照	餐旅產業相關職稱	
餐旅通識 (30/32)	院核心課程(4/4)	人文精神(一) 2/2	中文閱讀與書寫(二) 2/2	人文精神(二) 2/2	人文藝術類 2/2	自然科學類 2/2			創新思維與應用 2/2	校訂英文基本能力	校訂資訊基本能力	<b>院核心能力指標</b> 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	
		服務學習(一) 0/1	英文(二) 2/2	服務學習(二) 0/1	應用程式設計 2/2	民主與法治 2/2							
餐旅專業 核心必修 (44/49)	核心選修	中文閱讀與書寫(一) 2/2	體育 2/2	歷史與文明 2/2						<b>系核心能力指標</b> 1. 具備餐飲實務及管理的能力 2. 具備旅館實務及管理的能力 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	<b>Capstone Course 綜整課程能力評估指標</b> 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	<b>亞洲廚藝專業能力</b> <b>對應證照</b> 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、砵板/冷盤/爐灶/排菜廚師、中餐副主廚、自行創業	
		英文(一) 2/2		創意概論 2/2									
		美學 2/2	消費者心理學 2/2	自媒體經營與管理 2/2									
		管理概論 2/2		校內實習(一)1/2	校內實習(二) 1/2	餐旅行銷管理 2/2	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				
		餐飲管理 2/2			餐旅人力資源管理 2/2	實務專題製作(一)1/1							
		廚藝導論 3/4											
餐旅知能 選修	跨域選修	餐旅標準講座 1/1								<b>亞洲廚藝專業能力</b> <b>對應證照</b> 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	<b>西餐廚藝專業能力</b> <b>對證照應</b> 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		
		咖啡與茶飲調製實務 3/4											
		餐飲英文 2/2	食材與營養認識 2/2	餐旅會計及財報分析 2/2	餐飲成本控制與分析 2/2								
			餐飲服務實務 3/4	菜單設計與說菜技巧 2/2	餐旅資訊系統 2/2								
				世界飲食文化 2/2									
			餐旅名著導讀 2/2	餐旅日文會話 2/2	義大利廚藝 3/4	進階義大利廚藝 3/4							
亞洲廚藝 模組 (13/16)	核心選修	職場溝通與應用 2/2	餐旅日文會話 2/2	餐旅義大利文會話 2/2	餐旅義大利文會話 2/2	進階餐旅義大利文會話				<b>西餐廚藝專業能力</b> <b>對證照應</b> 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	<b>餐旅服務專業能力</b> <b>對應證照</b> 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		
		酒類知識與調製實務 3/4	進階餐旅英文會話 2/2	進階餐旅日文會話 2/2	進階餐旅日文會話 2/2	大數據決策管理 2/2							
		餐飲美學 2/2		新服務型態應用與管理 2/2	新服務型態應用與管理 2/2	專案管理 2/2							
		基礎日文 2/2		餐旅創新服務 2/2(技優)	餐旅跨域實務 2/2(技優)	葡萄酒知識與運用 2/2							
			餐旅衛生安全與法規 2/2	進階中餐實務 3/4	廚務專業外語 2/2	現代廚務管理 2/2							
			中餐實務 3/4	中式麵食與實作 3/4	進階中式麵食與實作 3/4	進階日本料理 3/4							
西餐廚藝 模組 (13/16)	核心選修	刀工技術運用 3/4	進階西餐實務 3/4	食品烘焙與實作 3/4	歐陸主題餐點製作 3/4	西式宴會餐點 3/4				<b>餐旅服務專業能力</b> <b>對應證照</b> 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	<b>餐旅服務專業能力</b> <b>對應證照</b> 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		
			進階西餐實務 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	進階食品烘焙與實作 3/4	法式甜點製作 3/4							
			西餐實務 3/4		西式點心實作 3/4	餐酒搭配實務 3/4							
			西餐烹調法 3/4										
			餐旅衛生安全與法規 2/2	房務管理與實務 3/4	客房管理與實務 3/4	葡萄酒知識與運用 2/2							
			旅館管理 2/2	旅館英文 2/2		會展實務與規劃 2/2							
餐旅服務 模組 (12/14)	核心選修	國際禮儀 2/2	桌邊服務 3/3		管家服務 2/2					<b>餐旅服務專業能力</b> <b>對應證照</b> 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	<b>餐旅服務專業能力</b> <b>對應證照</b> 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

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 44 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 12 學分、選修(無外框者)-亞廚組 37 學分、西餐組為 37 學分、餐旅組為 38 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，符合下述選修條件者優先推薦業者面試：(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	初級複試
多益	TOEIC	350 分(含)以上
多益普及測驗	TOEIC Bridge	60 分(含)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
劍橋領思職場英文	Linguaskill Business	120 分(含)以上
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

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	食品科技系	餐旅管理系
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、運動休閒系、國際溝通英語系
美容管理學程	化妝品應用系	餐旅管理系、健康事業管理系
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、文化創意產業系

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)Microsoft Office Specialist for Office Word、Excel、PowerPoint、Access 標準級	Microsoft
(MOS)Microsoft Office Specialist for Office Word、Excel 專業級	Microsoft
(MOS)Microsoft Office Specialist for Office Word、Excel、PowerPoint、Access 大師級	Microsoft

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	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。
2.具備旅館實務及管理能力	
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.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。