

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 (111 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 (學分 / 時數)										
管理概論		2/2								
餐飲管理		2/2								
咖啡與茶飲實務		3/4								
中餐實務		3/4*								
消費者心理學			2/2							
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							
旅館管理			2/2							
餐飲英文			2/2							
餐飲衛生安全與法規				2/2						
餐旅人力資源管理				2/2						
西餐實務				3/4*						
客務管理與實務				3/3						
餐旅會計及財報分析					2/2					
房務管理與實務					3/4					
進階西餐實務					3/4					
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

學生修業規定 (111 學年度入學新生適用) :

(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	
中式麵食與實作					3/4				
餐飲成本控制與分析					2/2				
餐旅資訊系統					2/2				
自媒體經營與管理						2/2			
食品烘焙與實作						3/4			
餐旅行銷管理						2/2			
廚務行政管理與主廚養成							2/2		
菜單設計與說菜技巧								2/2	
專業必修小計	10/12	14/16	10/11	10/12	7/8	7/8	2/2	2/2	
總計	18/20	16/18	14/15	12/14	9/10	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. 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」。									
3. 擋修課程：(*) 必修未修習或不及格，則不可修習該連貫性進階課程。									
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. 除修滿畢業應修學分外，其他畢業條件需符合本校學則之規定，方具畢業資格。									

111.03.31 系課程委員會修正通過
111.04.07 院課程委員會修正通過
111.04.26 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
111. 4. 26
教務處課務組