

| | 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 | |
| | 英文(一) 2/2 | | 歷史與文明 2/2 | | | 自然科學類 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 (34/41) | 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 |
| | | 餐飲英文 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 | 餐飲衛生安全與法規 2/2 | 酒類知識導論 2/2 | 葡萄酒知識與運用 2/2 | 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 | 中式宴會餐點 3/4 | | 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 | | 世界飲食文化 2/2 | 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 | 餐旅產品銷售實務 2/2 |
| | | | | 進階餐旅英文會話 2/2 | 會展實務與規劃 2/2 | 餐飲活動規劃管理 2/2 | 手工巧克力製作與應用 | 創業管理 2/2 |
| | | | | 職場溝通與應用 2/2 | 顧客抱怨處理 2/2 | | 餐旅籌備 2/2 | |
| | | | 餐飲藝術運用 2/2 | | | | | |
| 88/97 選 40 | 必修：18/20 選修：0 | 必修：16/18 選修：2 | 必修：14/16 選修：4 | 必修：12/13 選修：3 | 必修：9/10 選修：8 | 必修：11/12 選修：7 | 必修：6/6 選修：8 | 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

對應證照

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、砧板/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

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

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才

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：

1. 校訂畢業門檻-修滿系核可的 128 個學分
2. 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。 |