

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 (110 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								
咖啡與茶飲調製實務 /		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*						
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

學生修業規定 (110 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	
餐旅資訊系統 /					2/2				
中式麵食與實作 /					3/4				
餐飲成本控制與分析 /					2/2				
自媒體經營與管理 /						2/2			
食品烘焙實務 /						3/4			
餐旅行銷管理 /						2/2			
菜單設計與說菜技巧 /							2/2		
廚務行政管理與主廚養成 /								2/2	
專業必修小計	10/12	14/16	10/12	10/11	7/8	7/8	2/2	2/2	
總 計	18/20	16/18	14/16	12/13	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。

112.10.05 系課程委員會修正通過  
 112.10.24 院課程委員會修正通過  
 112.11.14 校課程委員會修正通過

系主任簽章：

餐旅管理系  
主 任 吳松濂

院長簽章：

民生創新學院  
院 長 陳玉萍

與校課程委員會議決一致  
 112.11.14  
 教務處課務組