

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						
	餐飲衛生安全與法規				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	
中式麵食實務					3/4				
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				
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			
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	8/9	10/12	9/10	7/8	2/2	2/2	
總計	18/20	16/18	12/13	12/14	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. 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
系主任 吳松濂

院長簽章：

院 長 陳玉輝

與校課程委員會議決議一致
 112.11.14
 教務處課務組