



弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (亞洲廚藝模組)

學生修業規定 (112 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	
校內實習 (一)	/		1/2						
進階餐旅英文	/		2/2						
餐旅會計及財報分析	/		2/2						
自媒體經營與管理	/		2/2						民生創新學院核心課程
進階中餐實務	/		3/4						
校內實習 (二)	/			1/2					
餐旅人力資源管理	/			2/2					
餐旅行銷管理	/				2/2				
專業實務	/					1/1			
實務專題製作	/					1/1			
校外實習 (一)							11/11		兩門選擇一門
海外實習 (一)									
校外實習 (二)								7/7	兩門選擇一門
海外實習 (二)									
專業必修小計	12/14	14/16	10/12	3/4	2/2	2/2	11/11	7/7	
總計	20/23	20/22	14/17	9/10	6/6	4/4	11/11	7/7	

(三) 選修 37 學分

1. 選修至少需修滿本系專業選修 17 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：應用程式設計。
2. 校內實習課程訂於二上及二下為課程實施期間，每學期實習時數 36 小時。實習單位由弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘磨坊、紅師父擇二進行實習課程。如有異動或修正依「弘光科技大學餐旅管理系學生校內實習實施要點」辦理。
3. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」辦理。
4. 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」。
5. 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。
6. 若取得第二專長證書，其修習之課程皆可認列為畢業學分。
7. 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 陳玉舜

與校課程委員會議決一致  
112.11.14  
教務處課務組