

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 (112 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 | 人文藝術類 | | | | | | | 2/2 | | |
| 通識 | 自然科學類 | | | | | | 2/2 | | | |
| 通識教育課程小計 | | 4/4 | 4/4 | 6/6 | 0/0 | 2/2 | 4/4 | 4/4 | 2/2 | |
| (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 | | | | | | | | |
| 食材與營養認識 | | 2/2 | | | | | | | | |
| 中餐實務 | | 3/4* | | | | | | | | |
| 餐飲衛生安全與法規 | | 2/2 | | | | | | | | |
| 餐飲服務實務 | | 3/4 | | | | | | | | |
| 消費者心理學 | | | 2/2 | | | | | | | |
| 職場溝通與應用 | | | 2/2 | | | | | | | |
| 餐旅會計及財報分析 | | | 2/2 | | | | | | | |
| 進階中餐實務 | | | 3/4 | | | | | | | |
| 餐旅英文 | | | 2/2 | | | | | | | |
| 咖啡與茶飲實務 | | | 3/4 | | | | | | | |
| 餐旅人力資源管理 | | | | 2/2 | | | | | | |
| 餐飲成本控制與分析 | | | | 2/2 | | | | | | |
| 西餐實務 | | | | 3/4* | | | | | | |
| 旅館管理 | | | | 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 (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 | |
| 自媒體經營與管理 | | | | 2/2 | | | | | |
| 餐旅行銷管理 | | | | 2/2 | | | | | |
| 進階西餐實務 | | | | 3/4 | | | | | |
| 房務管理與實務 | | | | 3/4 | | | | | |
| 中式麵食實務 | | | | 3/4 | | | | | |
| 顧客抱怨處理 | | | | 2/2 | | | | | |
| 國際禮儀 | | | | | 2/2 | | | | |
| 客務管理與實務 | | | | | 3/3 | | | | |
| 食品烘焙實務 | | | | | 3/4 | | | | |
| 餐旅資訊系統 | | | | | | | 2/2 | | |
| 專業必修小計 | 14/16 | 14/16 | 9/10 | 15/18 | 8/9 | 0/0 | 2/2 | 0/0 | |
| 總計 | 18/20 | 18/20 | 15/16 | 15/18 | 10/11 | 4/4 | 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。

112.05.11 系課程委員會修正通過
 112.06.20 院課程委員會修正通過
 112.09.05 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. 9. 05
 教務處課務組