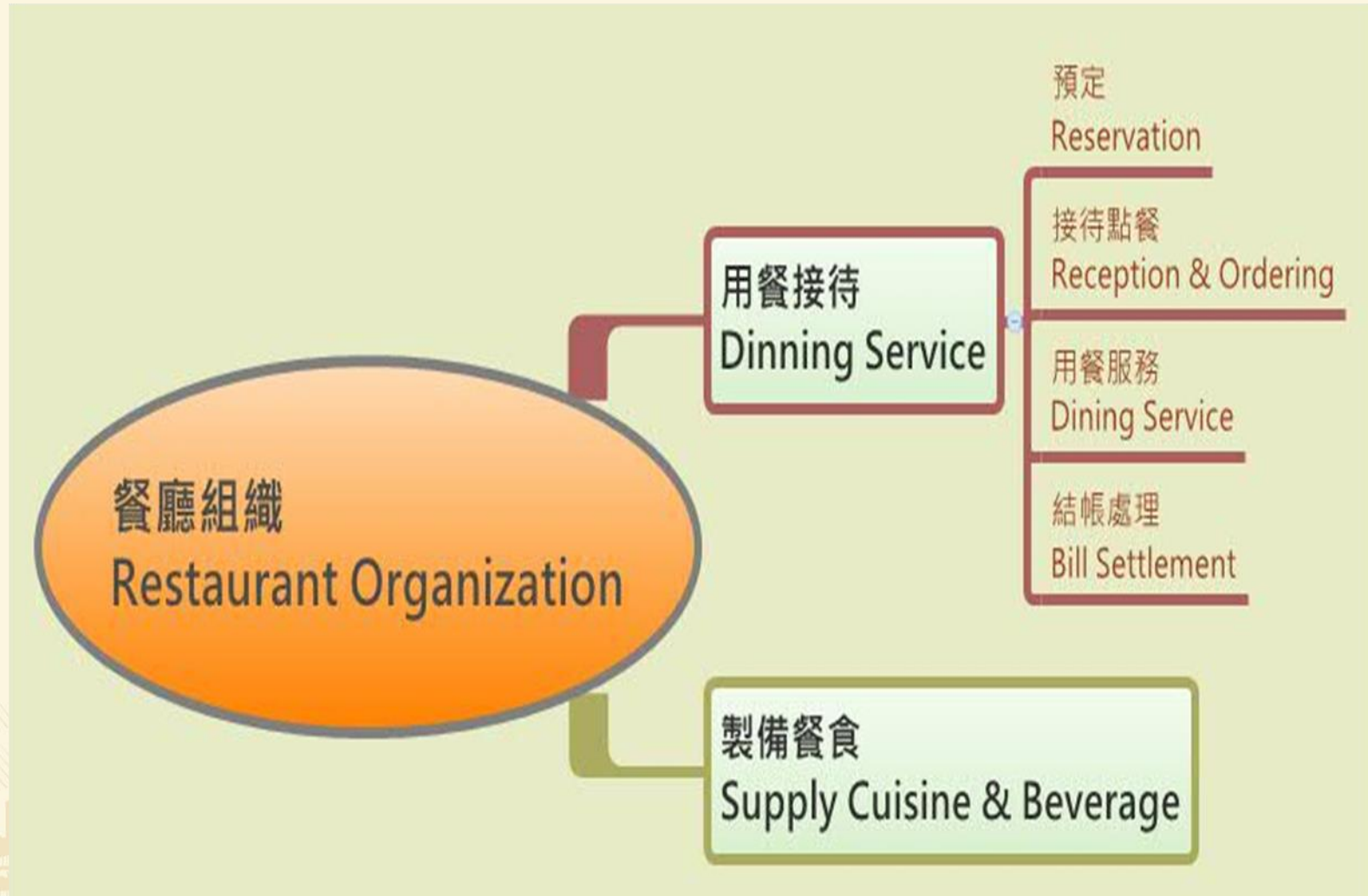




112學年度餐旅管理系 專業分組暨 分組後選課說明



餐廳組織架構圖



旅館組織架構圖



廚藝組餐旅組課程大不同

系教育目標

培育具餐旅知能及實作能力之專業人才

亞洲廚藝模組教育目標

培育具亞洲廚藝技術與研發能力之人才

西餐廚藝模組教育目標

培育具西餐廚藝技術與研發能力之人才

餐旅服務模組教育目標

培育具服務技術與餐旅管理之人才

系核心能力指標

1. 具備餐飲實務及管理能力
2. 具備旅館實務及管理能力
3. 具備整合餐旅知能及應用能力
4. 具備職場倫理與團隊合作能力
5. 具備與餐旅產業工作之創新能力



四年課程架構

大一

- 以基礎課程及餐旅相關概論為主
- 一下進行分組(亞廚組、西廚組、餐旅組)

大二

- 分為亞廚組、西廚組、餐旅組
- 著重基礎與進階技能及專業知識
- 二上至二下進行校內實習

大三

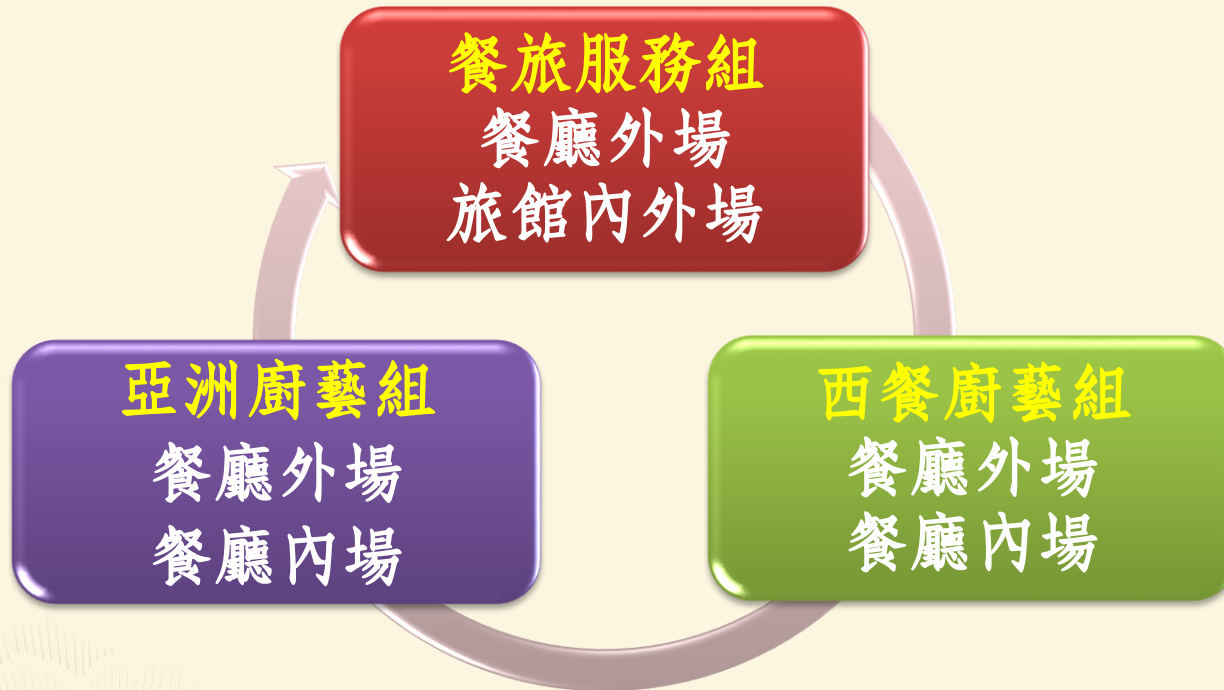
- 三上進階專業課程與 capstone 實務課程
- 進階管理課程、實務專題製作

大四

- 四年級全年進行校外(海外)實習

與外師、業師
協同教學

模組培育重點



分組時間規劃說明

10月03日

- 網路分組預調

10月31日

- 分組選課說明會

11月07日

- 繳回分組志願單

11月21日

- 分組結果確認



轉組說明

- 1、轉組次數：**一次**
- 2、畢業要件：修畢轉組後該組必修學分
(學分上限不受總學分數128學分影響)

餐旅服務組、亞洲廚藝組、西餐廚藝組 課程差異

餐旅組

課程規劃以旅館實務、
餐飲管理及管理課程為主

亞廚組 西廚組

課程規劃以廚藝課為主，
輔以管理課程

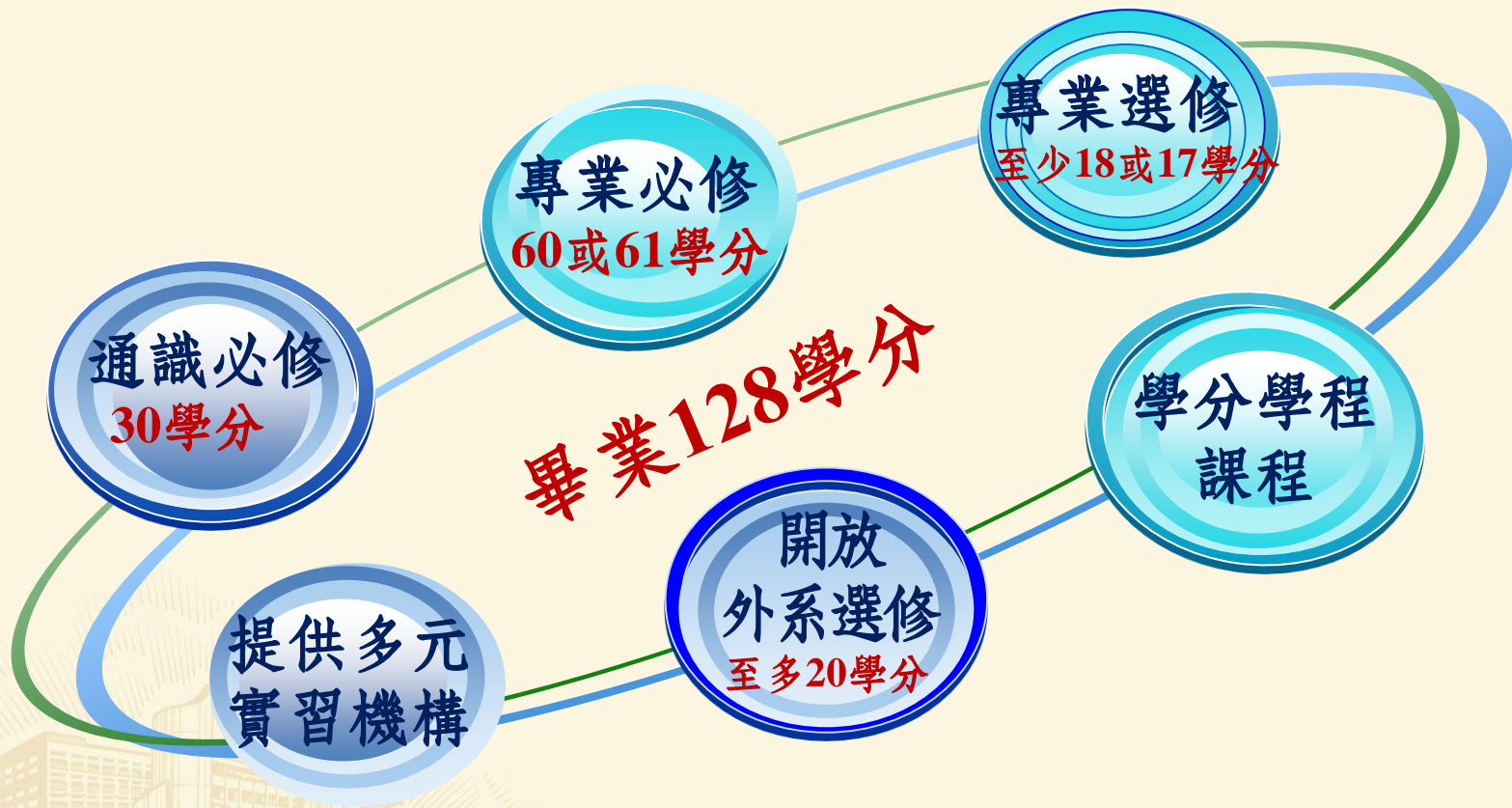


各模組學分結構說明

學分結構	亞廚組	西廚組	餐旅組
畢業總學分	128	128	128
通識教育必修	30	30	30
專業必修	41	41	40
實習學分(必修)	20 (校內實習2、校外實習18)		
選修(依科目總表規範) 包含專業選修+外系選修+ 通識選修	37	37	38
學分學程課程(畢業門檻)	畢業前需修畢一個學分學程課程		
專業證照(畢業必要條件)	校：英文證照、資訊證照(入學前三年至畢業前取得) 系：核心能力檢定(入學後取得)為必修課「專題實務」 及格條件(佔成績50%)		

學分學程與專業證照，務必於實習前完成，避免實習返校後影響畢業時程

112學年度學分說明



西餐廚藝組課程規劃

專業 技術類

西餐實務、進階西餐實務、食品烘焙實務、歐陸主題餐點實務、西式點心實務、時尚西餐烹調、進階食品烘焙實務、西式宴會餐點、法式甜點實務

亞洲廚藝組課程規劃

專業 技術類

刀工技術運用、中餐實務、中式麵食實務、進階中餐實務、進階中式麵食實務、中式宴會餐點、日本料理、進階日本料理、泰式料理、進階泰式料理

餐旅服務組課程規劃

專業 技術類

國際禮儀、房務管理與實務、客務管理與實務、餐飲活動規劃管理、輕食製作實務、餐旅籌備、旅館管理、桌邊服務

其他共同課程規劃

專業 管理類

管理概論、餐旅行銷管理、餐旅人力資源管理、餐旅會計及財報分析、餐飲成本控制與分析、消費者心理學、職場溝通與技巧、顧客抱怨處理、顧客關係管理、自媒體經營與管理等等課程

語文類

餐旅英文、進階餐旅英文會話、餐旅日文會話、餐旅義大利文會話、餐旅法文會話

專題類

實務專題製作



一下起課程上課規劃

弘光科技大學
HUNGKUANG UNIVERSITY

一般課程
共同課程

應用程式設計
創新思維與應用
民主與法治
人文精神(二)

維持各班上課
甲乙丙班

分類通識及體育

英文(一)(二)
人文藝術類
自然科學類
體育

依據個人選修
結果上課

專業必修及選修

亞洲廚藝模組
西餐廚藝模組
餐旅服務模組
各組專業選修

依據個人分組
結果上課



弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (餐旅服務模組)
 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		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		60 / 65 時								
(三) 選修		38 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 30/32 學分學分 / 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神 (一)	2/2								
	人文精神 (二)			2/2						
	服務學習 (一)	0/1								
	服務學習 (二)			0/1						
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							
	職場專業英文簡報				2/2					公民教育
	歷史與文明			2/2						
	民主與法治					2/2				
	創意概論	2/2								創意教育
	創新思維與應用						2/2			
	應用程式設計				2/2					資訊教育
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		8/9	6/6	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	

二、各類科目包括： (二) 專業必修 60/65 學分 (學分 / 時數)	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	
消費者心理學	2/2								民生創新學院核心課程
咖啡與茶飲實務	3/4								
管理概論	2/2								
廚藝導論實務	3/4								
餐旅英文	2/2								
餐飲管理		2/2							
旅館管理		2/2							
旅館衛生安全與法規		2/2							
國際禮儀		2/2							
自媒體經營與管理			2/2						民生創新學院核心課程
校內實習(一)			1/2						
餐旅會計及財報分析			2/2						
房務管理與實務			3/4						
進階餐旅英文			2/2						
校內實習(二)				1/2					
餐旅人力資源管理				2/2					
客務管理與實務				3/3					
餐旅行銷管理					2/2				
實務專題製作						1/1			
專業實務						1/1			
專業顧客服務						2/2			
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	8/8	10/12	6/7	2/2	4/4	11/11	7/7	
總計	20/23	14/14	14/17	12/13	6/6	6/6	11/11	7/7	



餐旅產業的工作特質

1. 好體力

2. 高EQ

3. 好品格

4. 溝通力

5. 抗壓力

6. 外語力

7. 團隊力

8. 專業能力

9. 良善的心

10. 易相處性





選組之KFIs (Key Factor Indicators)

關鍵因素指標

1. 能力
2. 體力
3. 志向
4. 興趣
5. 家人期許
6. 未來產業發展趨勢
7. N年後的我...



- 大一專業分組線上預調表
(每位同學皆要填寫，已調查完成)
- 分組志願表
(每位同學皆要填寫，11/07(一)前以班級為單位繳回系辦)





Q & A



弘光科大餐旅系畢業門檻概述

- A. 修滿系核定的128個學分(適用日間部、進修部)
- B. 修畢至少一跨系學分學程
- C. 完成校定的英文基本能力
- D. 完成校定的資訊基本能力
- E. 完成系定的專業證照能力
- F. 完成服務學習(一)、(二)時數
- G. 完成勞作教育時數



B.修畢至少一跨系學分學程(1/5)

辦法依據「[弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點](#)」

畢業資格審定之依據：

學生**畢業前**需取得一個跨系學分學程。

包含下列之一：

- (一) 跨系學分學程。
- (二) 輔系。
- (三) 雙主修。
- (四) 教育部產業學院學分學程及設備更新學分學程。
- (五) 就業學程。
- (六) 第二專長課程。
- (七) 本校校課程委員會審查通過之微學程課程。

B.修畢至少一跨系學分學程(2/5)

(一)跨系學分學程：餐旅系與外系合作之跨系學程
(建議大一上以本系課程為主，大一下再申請學程)

學分學程名稱	主辦單位	協辦單位
<u>1.餐飲暨食品創業學程</u>	餐旅管理系	食品科技系
2.烘焙與點心學程	食品科技系	餐旅管理系
3.文化觀光學程	文化事業管理系	餐旅管理系、運動休閒系 國際溝通英語系
4.觀光休閒學程	運動休閒系	餐旅管理系
5.美容管理學程	化妝品應用系	餐旅管理系、健康事業管理系
6.民生創新學院幸福兒童產業之跨領域人才培育實作學程	幼兒保育系	運動休閒系、食品科技系、 餐旅管理系及文化創意產業系

以「餐飲暨食品創業學程」為例

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	小計	合計
核心課程	創業管理 (選)	2/2	餐旅管理系	至少需修習8學分	16(含)以上
	餐飲管理 (必)	2/2			
	餐飲衛生安全與法規 (必)	2/2			
	食品衛生與安全	2/2	食品科技系		
	食品加工學 (一)	外系 1			
	食品安全管制系統	2/2			
選修科目	創新管理 (選)	2/2	餐旅管理系	至少需修習8學分	
	餐飲美學 (選)	2/2			
	消費者心理學 (必)	2/2			
	餐飲成本控制與分析 (選)	2/2			
	自媒體經營與管理 (必)	2/2			
	新服務型態應用與管理 (選)	2/2			
	食品加工學 (二)	外系 2	食品科技系		
	食品包裝	外系 3			
	市場行銷 或	2/2	食品科技系		
	餐旅行銷管理 (必)	2/2	餐旅管理系		
機能性食品	2/2	食品科技系			

B.修畢至少一跨系學分學程(4/5)

學生資訊系統(新)

[弘光科技大學 學生整合資訊系統]



弘光科技大學
HUNGKUANG UNIVERSITY

學生整合資訊系
歡迎光臨 同學

隱藏選單 登出 系統公告

- 課務資料查詢
- 課務資料維護
- 學分學程申請/放棄作業
- 學務
- 總務
- 通識學院

弘光科技大學 學分學程加退選作業

學號	姓名	班級	下載歷程檔
加退選學分學程歷程			
您目前的已選的學分學程： 您目前沒有修習中的學程		您目前可以加選的學分學程：	
加選學程	學分學程名稱	學程編號	主辦科系
加選學程	美容營養學程	803	化妝品應用系
加選學程	美容管理學程	804	化妝品應用系
加選學程	時尚與文化創意學程	825	化妝品應用系
加選學程	美容保健食品學程	828	化妝品應用系
加選學程	美容生技證照學程	829	化妝品應用系
加選學程	美容護理學程	830	化妝品應用系
加選學程	美容美髮證照學程	843	化妝品應用系

步驟一：學分學程申請
申請路徑：學生資訊系統(新)/課務資料維護/學分學程申請/放棄作業。

B.修畢至少一跨系學分學程(5/5)

選課項目
退選
專業選修選課
分類通識選課
體育選課
軍訓選課
跨系學分學程選課
輔系選課
雙主修選課
重補修選課
零修選課

人數上限	剩餘人數	V	選課號	開課班級	科目中文名稱	上課時間/教室
60	29	<input type="checkbox"/>	00236	進修部四技生物科技系2年甲班	分析化學	星期三(A~B) [N513]
60	11	<input type="checkbox"/>	00271	進修部四技食品科技系1年甲班	普通微生物學	星期三(A~B) [D407]
60	11	<input type="checkbox"/>	00193	日間部四技食品科技系1年乙班	普通微生物學	星期三(2~4) [D410]
60	7	<input type="checkbox"/>	00182	日間部四技食品科技系1年甲班	普通微生物學	星期一(2) [D409],星期四(5~6) [D409]
60	0	<input type="checkbox"/>	00191	日間部四技食品科技系1年乙班	有機化學	星期四(1) [D410],星期五(5~6) [D410]
60	6	<input type="checkbox"/>	00180	日間部四技食品科技系1年甲班	有機化學	星期二(3~4) [D409],星期三(1) [D409]
60	0	<input type="checkbox"/>	00269	進修部四技食品科技系1年甲班	有機化學	星期五(A~D) [D407]
60	15	<input type="checkbox"/>	00192	日間部四技食品科技系1年乙班	有機化學實驗	星期四(2~4) [D202]
60	8	<input type="checkbox"/>	00270	進修部四技食品科技系1年甲班	有機化學實驗	星期五(A~D) [D202]
				日間部四技食品科	有機化學	

學程學分選課

選課路徑：選課系統/學程學分選課。

列出本學期有開設之學分學程課程

學校選課制度(1/3)

112.2 學期 選課作業行事曆

學期	週	日期	選 課 順 序	備 註
112.1	15	112/12/18-112/12/24	第一次選課 (依志願分發) 112.2 選修/通識/體育/全民國防教育	中午 12 點開始
	17	113/01/02-113/01/07	第二次選課 (即選即知) 112.2 選修/通識/體育/全民國防教育	中午 12 點開始

週	選課時間	選 課 順 序	備 註
開學前	01/29(一)-02/07(三)	>>英文 / 資訊畢業門檻配套課程選課, 上傳未通過之「檢定成績單」	(限日四技大三、四及延修生)
	02/15(四)-02/16(五)	課務組審查英文 / 資訊未通過之「檢定成績單」	
	02/16(五)	開放審查結果查詢, 符合資格者才可於下列時間選課	
	02/15(四)-02/16(五) 02/19(一)-02/26(一)	延修生辦理註冊程序及選課	
	02/19(一)-02/26(一)	英文 / 資訊畢業門檻配套課程選課 (限大四及延修生)	上午 8:30 分開始

選課時間依教務處公告為準

學校選課制度(2/3)

	02/21(三)- 02/26(一)	<ul style="list-style-type: none"> ◎非應屆畢業生(大一~大三)學生重補修課程選課，如下 »不及格課程重修選課 »學分學程申請及選課 »雙主修及輔系生 - 跨系選課 »轉系、轉學及復學生補選(轉入前 or 復學前)未修課程 	中午 12 點開始
第 1~2 週	02/23(五)- 02/26(一)	<ul style="list-style-type: none"> ◎選修課程開放高低年級及跨部選課 ◎跨外系選課 (作為本系承認外系選修學分) ◎體育(不得連上4節)及分類通識課程重補修課程選課 ※部份課程保留人數開放選課(依各系提供資料設定) 	中午 12 點開始
	02/26(一)	晚上 12 點選課結束	
	02/27(二)	<ul style="list-style-type: none"> ◎推廣中心隨班附讀選課 ◎外校生校際選課 09:00-16:00 	
第 13 週	05/13(一)-05/17(五)	課程放棄修課填單申請 (不含濃縮課程班)	依相關公告辦理

選課時間依教務處公告為準



學校選課制度(3/3)

一 保留人數機制：

1. 因顧及復學生、轉學(系)生、延修生及應屆畢業生等之修課，故部份課程會有保留人數之設定。
2. 選課系統會於02月23日中午12點，將保留人數釋出以供學生加選。

二 放棄修課申請：

依「弘光科技大學學生選課辦法」第9條規定，提供學生因重補修課程學習困難或其它因素，於第13週所規劃辦理之申請放棄修課措施，辦理課程及方式，教務處課務組另行公告說明。

※放棄修課後不退費，所修總學分不可低於每學期規定之最低學分數。

三. 學生應於開學第一週依個人修課規劃去旁聽或查詢課程大綱，選課系統為提供選課作業之用，並非學生有進系統選課完成才去上課。

四. 請學生選課後務必查看選課系統中的【選課清單】確認課表是否正確。依大學部學則第40條規定，科目曠課時數達全學期授課總時數1/3，不得參加該科日期末考試，該科期末成績以零分計算，故學生應於第一週起即上課，以免影響學生自身權益。

課程查詢系統介紹(1/4)

校友來賓 - 弘光科技大學

hk.edu.tw/校友來賓/

弘光科技大學 HUNGKUANG UNIVERSITY

訪客 家長 未來學生 網站導覽 繁體中文 简体中文 English Login

招生資訊 **校友來賓** 在校學生 教師職員 教學單位 行政單位 最新消息 圖資服務

校友來賓

Alumni Guests

校友來賓

- ▶ 課程大綱查詢
- ▶ 弘光研究人才資料庫
- ▶ 訪客/廠商/離職員工查詢系統**
- ▶ 校友暨畢業生管理平台
- ▶ 教育訓練園地 (活動暨研討會報名)
- ▶ 人力資源管理系統 (徵才快訊)
- ▶ 弘光校友會
- ▶ 弘光校園G-mail (原校友會webmail)
- ▶ 交通路線說明
- ▶ 學生實習旅館
- ▶ 學生實習餐廳
- ▶ 弘光科技大學捐款專區

家長專區

- ▶ E-Portfolio 生涯歷程平台
 - 家長請點選【家長】身份登入
 - 個人中英文自傳
 - 學習歷程紀錄
 - 曠課紀錄
 - 得獎紀錄
 - 課表查詢
 - 操行/學期成績查詢
 - 學習成果
 - 職涯紀錄
 - 生涯探索

課程查詢系統介紹(2/4)



課程查詢系統介紹(3/4)

The screenshot shows a web browser window with the URL `course.hk.edu.tw/hktea/HK_Y01/Y01_Main_cus.aspx`. The page title is "A020504_02_課程資訊查詢及轉檔". The interface includes a sidebar on the left with the Hungkuang University logo and navigation options: "課務資料查詢" (with sub-items "課表查詢作業" and "課程資訊查詢作業") and "付款資料查詢". The main content area has a search bar with "學年: 112" and "學期: 1". A dropdown menu is open, showing options: "依學制系所班級", "依科目選課號" (highlighted), "依上課時間", "依學分學程", and "依跨系分類".

課程查詢系統介紹(4/4)

校友來賓 - 弘光科技大學 | [弘光科技大學 訪客整合資訊系統]

course.hk.edu.tw/hktea/HK_Y01/Y01_Main_cus.aspx

A020504_02_課程資訊查詢及轉檔

學年: 112 學期: 1 依科目選課號

科目/選課號: 烘焙 開始查詢

1 / 1 100%

主報表

弘光科技大學 HUNGKUANG UNIVERSITY

課務資料查詢

課表查詢作業

課程資訊查詢作業

付款資料查詢

弘光科技大學112學年度第1學期班級開課人數查詢表 2023/10/27

「科目名稱」前有※者，此門課程為網路教學課程，詳細說明請參閱備註欄位。

剩餘人數	開課班級	科目名稱	選課號	課程類別	上限人數	下限人數	開課期	學分	小時	修習別	實收人數	電腦學習	上課時間/教室/教師	備註
0	日間部四技食品科技系1年乙班	烘焙學	00744	專業必修	69	0	學期	2.00	2	必	69		星期三(3~4)[N603]/李菁菁	課程性質:學分學程
13	日間部四技食品科技系1年丙班	烘焙學	00749	專業必修	60	0	學期	2.00	2	必	47		星期三(1~2)[D409]/李菁菁	課程性質:學分學程
16	日間部四技餐旅管理系2年丙班	食品烘焙實務	01146	專業必修	60	0	學期	3.00	4	必	44		星期二(1~4)[L40800]/亞歷山大馬瑞	課程性質:EMI,學分學程
3	進修部四技食品科技系1年乙班	烘焙學	01556	專業必修	72	0	學期	2.00	2	必	69		星期三(A~B)[M305]/陳珍妮	課程性質:學分學程
1	日間部四技食品科技系1年甲班	手做烘焙點心	02193	專業選修	16	16	學期	1.00	1	選	15		星期一(9)/黃志雄	大一銜接課程，上課時間112/8/28-112/8/30早上9點~下
45	日間部四技食品科技系3年丙班	進階食品烘焙與實作	02455	專業選修	60	15	學期	3.00	4	選	15		星期五(5~8)[F405]/許珮綺	不開放"放棄修課申請"。課程性質:創新教學,創新創業
21	日間部四技餐旅管理系2年丙班	食品烘焙實務	02476	專業必修	60	0	學期	3.00	4	必	39		星期四(1~4)[L40800]/亞歷山大馬瑞	課程性質:EMI,學分學程



學生選課辦法

第 9 條 學生於選課加退選截止日後，如因學習困難，得於選課繳費完畢後，於規定期間內(第十三週)辦理放棄修課申請，但不退費。凡辦理放棄修課申請之科目，將於學期成績單註記「退選」

1. 選修課程申請為小班教學，低於開課標準並申請維持開課。
2. 各系因配合計劃案及其他因素之課程。
3. 相關課程會於課程資訊「備註」註明。
4. 必修課程。

第16條 下列學生得跨部選課：

- 一. 日間部及進修部學生必修課程需重補修者。
- 二. 應屆畢業生及延修生。
- 三. 選修輔系或雙主修課程之學生。
- 四. 修習跨系第二專長、學分學程或就業學程課程者。
- 五. 選修全民國防教育軍事訓練課程學生。
- 六. 修滿當學期應修學分數，欲另行加選選修課程之學生或情況特殊經教務長核定者。

E-Portfolio 生涯歷程平台

英文檢定	資訊檢定	服務學習(一)	服務學習(二)	勞作教育	體育能力	跨領域學程	系專業能力	專題	實習
未完成	未完成	尚未完成(缺: 10 小時)	尚未完成(缺: 10 小時)	尚未完成	尚未完成	尚未完成	尚未完成	不需完成	不需完成

【修課明細表】(與科目總表比對內容)【★表示學年課"修課學年期都要吻合"】

修習狀況：

【體育課程】針對總表需修的科目數計算

課程領域名稱	課程類別名稱	需完成科目數	已修過科目數	修習狀況
通識教育課程	基礎通識課程	1	1	完成

【完成學分數統計】【※外系選修列入畢業資格限制 20 學分】

課程領域名稱	課程類別名稱	需完成學分數	已修過學分數	修習狀況
通識教育課程	核心通識	4	0	-
通識教育課程	基礎通識課程	22	14	x
分類通識	人文藝術類	2	0	-
分類通識	自然科學類	2	0	-
專業必修	專業必修	78	8	x
專業必修-輔系	無	0	0	-
選修	專業選修	38	14	x
選修	外系選修	0	8	-
通識選修	通識選修	0	0	-
通識選修	體育選修	0	0	-
學分小計		146	44	

