

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 產學合作學士海青班 四技 科目總表  
 學生修業規定 (113 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		20 學分 / 20 小時									
(二) 專業必修		69 學分 / 78 小時									
(三) 選修		39 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 20/20 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								
		應用程式設計			2/2						資訊教育
		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		4/4	6/6	4/4	2/2	2/2	2/2	0/0	0/0		
(二) 專業必修 69 / 78 學分 (學分 / 時數/)											
管理學		2/2									
餐飲管理		2/2									
食材與營養認識		2/2									
刀工實務		3/4									
餐飲服務實務		3/4									
咖啡與茶飲實務		3/4									
餐旅衛生安全與法規			2/2								
西餐實務			3/4								
消費者心理學			2/2								
中餐實務			3/4								
職場溝通與應用			2/2								
菜單設計與說菜技巧			2/2								
中式麵食實務				3/4							
食品烘焙實務				3/4							
產業見習(一)				6/6							
餐旅行銷管理					2/2						
日本料理實務					3/4						
產業見習(二)					6/6						

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 產學合作學士海青班 四技 科目總表

學生修業規定 (113 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	
酒類知識實務					3/4				
產業見習(三)					6/6				
餐旅會計及財報分析						2/2			
餐旅人力資源管理						2/2			
專業顧客服務							2/2		
顧客抱怨處理								2/2	
專業必修小計	15/18	14/16	12/14	11/12	9/10	4/4	2/2	2/2	
總 計	19/22	20/22	16/18	13/14	11/12	6/6	2/2	2/2	
(三) 選修 39 學分									
1. 選修至少需修滿本系專業選修 19 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. 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」。									

113.03.21 系課程委員會修正通過  
 113.04.09 院課程委員會修正通過  
 113.04.30 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：

民生創新學院  
院長 陳玉舜

