

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 (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		30 學分 / 32 小時								
(二) 專業必修		61 分 / 68 小時								
(三) 選修		37 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						
	歷史與文明		2/2							公民教育
	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		6/7	8/8	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	
(二) 專業必修 61/68 學分 (學分 / 時數)										
消費者心理學		2/2								
咖啡與茶飲實務		3/4								
管理學		2/2								院核心課程
廚藝導論實務		3/4								
餐旅英文		2/2								
基礎文化設計				2/2						院核心課程
餐飲管理			2/2							
餐旅衛生安全與法規			2/2							
中餐實務			3/4							
食材與營養認識			2/2							

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 (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	
旅館管理			2/2						
中式麵食實務			3/4						
餐旅會計及財報分析			2/2						
校內專業實務(一)				1/2					
進階餐旅英文會話				2/2					
進階中餐實務				3/4					
校內專業實務(二)					1/2				
餐旅人力資源管理					2/2				
專題實務					1/1				
自媒體經營與管理						2/2			
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	9/10	9/10	6/8	4/5	3/3	11/11	7/7	
總計	18/21	17/18	13/15	12/14	8/9	5/5	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. 校內實習課程每學期實習時數為 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。未完成校內實習，不得至校外實習。
6. 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。

113.06.06 系課程委員會訂定通過

113.06.12 院課程委員會訂定通過

113.07.30 校課程委員會訂定通過

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

