

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (西餐廚藝模組)

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 學分 / 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 | | | | | 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 | | 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 | | | | | | | | |
| 餐飲管理 | | | 2/2 | | | | | | | |
| 餐旅衛生安全與法規 | | | 2/2 | | | | | | | |
| 西餐實務 | | | 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 (西餐廚藝模組)

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 | |
| 基礎文化設計 | | | 2/2 | | | | | | 院核心課程 |
| 旅館管理 | | | 2/2 | | | | | | |
| 食品烘焙實務 | | | 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 | | | | | |
| 進階西餐實務 | | | | 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

