

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 (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		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	4/4	4/4	2/2	4/4	4/4	4/4	0/0	
(二) 專業必修 62 / 71 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								
餐旅衛生安全與法規		2/2								
中餐實務		3/4*								
消費者心理學			2/2							
餐旅英文			2/2							
咖啡與茶飲實務			3/4							
進階中餐實務			3/4							

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 (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						
餐飲服務實務			3/4						
西餐實務			3/4*						
自媒體經營與管理				2/2					
餐旅會計及財報分析				2/2					
職場溝通與應用				2/2					
進階西餐實務				3/4					
餐飲成本控制與分析					2/2				
中式麵食實務					3/4				
餐旅行銷管理					2/2				
食品烘焙實務						3/4			
餐旅人力資源管理						2/2			
客務管理與實務							3/3		
餐旅資訊系統							2/2		
房務管理與實務								3/4	
國際禮儀								2/2	
顧客抱怨處理								2/2	
專業必修小計	11/12	10/12	8/10	9/10	7/8	5/6	5/5	7/8	
總計	15/16	14/16	12/14	11/12	11/12	9/10	9/9	7/8	

(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. 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。

113.03.21 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  
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  
 113. 4. 30  
 教務處課務組