

弘光科技大學 四年制 進修部 餐旅管理系 餐飲產學攜手精進專班 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		74 學分 / 81 小時								
(三) 選修		34 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		2/2	4/4	4/4	4/4	2/2	4/4	0/0	0/0	
(二) 專業必修 74 / 81 學分 (學分 / 時數)										
餐旅衛生安全與法規		2/2								
食材與營養認識		2/2								
消費者心理學		2/2								
餐飲服務實務		3/4								
中餐實務		3/4								
產業見習(一)		4/4								
餐飲管理			2/2							
咖啡與茶飲實務			3/4							
中式麵食實務			3/4							
產業見習(二)			4/4							
管理學				2/2						
西餐實務				3/4						
產業見習(三)				4/4						

弘光科技大學 進修部 餐旅管理系 產學攜手專班 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	
旅館管理				2/2					
日本料理實務				3/4					
產業見習(四)				4/4					
餐旅行銷管理					2/2				
客務管理與實務					3/3				
產業見習(五)					4/4				
食品烘培實務						3/4			
產業見習(六)						4/4			
顧客關係管理							2/2		
產業見習(七)							4/4		
餐旅人力資源管理								2/2	
產業見習(八)								4/4	
專業必修小計	16/18	12/14	9/10	9/10	9/9	7/8	6/6	6/6	
總計	18/20	16/18	13/14	13/14	11/11	11/12	6/6	6/6	

(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：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一致  
 113. 4. 30  
 教務處課務組