

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 (114 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 / 68 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	
(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					
	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						
	民主與法治							2/2		
	應用程式設計					2/2				
	美學	2/2								
	創意概論						2/2			
	體育	2/2								
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			8/8	2/2	4/4	2/2	2/2	4/4	4/4	0/0
(二) 專業必修 62 / 68 學分 (學分 / 時數)										
管理概論			2/2							
餐飲管理			2/2							
中餐實務			3/4							
職場實習(一)			3/3							
咖啡與茶飲調製實務				3/4						
食材與營養認識				2/2						
餐飲服務實務				3/4						
旅館管理				2/2						
職場實習(二)				3/3						
消費者心理學					2/2					
餐旅衛生安全與法規					2/2					
西餐實務					3/4					
職場實習(三)					3/3					

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 (114 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	
餐旅人力資源管理				2/2					
餐旅行銷管理				2/2					
職場實習(四)				3/3					
中式麵食與實作					3/4				
職場實習(五)					3/3				
食品烘培與實作						3/4			
職場實習(六)						3/3			
現代廚務管理							2/2		
職場實習(七)							3/3		
自媒體經營管理								2/2	
職場實習(八)								3/3	
專業必修小計	10/11	13/15	10/11	7/7	6/7	6/7	5/5	5/5	
總 計	18/19	15/17	14/15	9/9	8/9	10/11	9/9	5/5	

(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. 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。

114.03.27 系課程委員會修正通過
114.04.09 院課程委員會修正通過
114.04.29 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：

國際餐旅學院 院長 蔡政志

