

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 產學合作學士海青班 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		20 學分 / 20 小時								
(二) 專業必修		69 學分 / 78 小時								
(三) 選修		39 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		6/6	6/6	0/0	4/4	0/0	2/2	2/2	0/0	
(二) 專業必修 69 / 78 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								
刀工實務		3/4								
餐飲服務實務		3/4								
西餐實務		3/4								
餐旅衛生安全與法規		2/2								
咖啡與茶飲實務			3/4							
消費者心理學			2/2							
中餐實務			3/4							
職場溝通與應用			2/2							
菜單設計與說菜技巧			2/2							
餐旅財務及成本控制			2/2							
中式麵食實務				3/4						
食品烘焙實務				3/4						
職場實習(一)				6/6						
日本料理實務					3/4					
職場實習(二)					6/6					

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 產學合作學士海青班 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	
雞尾酒實務	—				3/4				
餐旅專業顧客服務	—				2/2				
職場實習(三)	—				6/6				
餐旅人力資源管理	—						2/2		
餐旅行銷管理	—							2/2	
顧客抱怨處理	—							2/2	
專業必修小計	17/20	14/16	12/14	9/10	11/12	0/0	2/2	4/4	
總 計	23/26	20/22	12/14	13/14	11/12	2/2	4/4	4/4	

(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：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」。

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

與校課程委員會議決議一致
114. 4. 29
教務處課務組