



114學年度入學餐旅管理系 校外實習分發標準 暨畢業門檻說明會

日間部校外實習分發序位

序號	項 目	分配	說 明	註備
1	學業成績	10分	採計一、二年級4個學期之學業成績平均分數。	1. 系上作業實際轉旅期。 2. 系採計入餐學之。
2	競賽照證 (含資訊， 文語，競 賽等獎得)	10分	全國性競賽得獎一項 (5、3、2分)。 國際競賽得獎一項 (金6、銀4、銅2分)。 具丙級證照一張5分。 具乙級(或國際級)證 照一張10分。 **僅採計入學後	1. 需檢附相關 證照影本資 料。 2. 需於E- Portfolio 上傳資料後 列印出來

序號	項 目	分配	說 明	註備
3	專業服務 (採計至二下學期結束)	50分	* 專業服務採用小時認可制，總時數為400小時(每學期採計100小時)。 1. 協助系辦公室專責工作(每學期採計至多100小時)。 2. 系學會與社團幹部協助系上活動(每學期/每人80小時)。 3. 擔任班級幹部(每學期60小時/班代80小時)。 4. 擔任系上教師課程小老師(每學期80小時)。 5. 參加系學會與系上社團活動(每學期採計至多100小時)。	需檢附相關資料 1. 檢附系學會，社團幹部名冊及當選證書。 2. 檢附班級幹部當選證明。 3. 依實際轉系、轉學入餐旅系之學期數，等比例採計。

校外實習分發序位

序號	項 目	分配	說 明	註備
4	學習表現	30分	1. 學習表現採用點數認可制，總點數為80點。 2. 認可點數含：期初、期末聯合班會、系舉辦相關演講、活動。 3. 參加系學會辦理相關活動。 4. 每場活動採認點數以公告為準。	依實際轉學系數， 系、轉學系數， 入、餐旅系數， 之學期比例採 等計。

校外實習分發序位-外加分數

**僅採計入學後(多張證照可累計)

次項	分加	次項	分加
全民英檢初級初試通過	2分	日本語能力測驗五級通過	2分
全民英檢初級初試通過 TOEIC多益350分以上	5分	日本語能力測驗四級通過	5分
全民英檢初級初試通過 TOEIC多益550分以上	10分	日本語能力測驗三級通過	10分

☆特別留意☆

- 以上4項基本績成列為三上(必)【專題實務】成績50%。
- 依「弘光科技大學餐旅管理系學生實習準則」第二章第十四條，若校內實習報告未如期繳交者，扣減校外實習單位分發成績總積分五分。
- 依分發標準項目序號，依次往下比序，再同分繼續往下比，最後還是同分則抽籤決定。

☆重要補充說明☆

依「弘光科技大學餐旅管理系學生實習準則」規定

- 學生需具備**餐飲相關丙級證照**方可選填**餐飲內場職缺**。
- **亞廚組與西廚組**：僅限選填**餐飲內場職缺**(114學年入學新生適用)。
- **餐旅服務組**：餐旅業各部門(餐飲內場除外)。

114學年度入學餐旅管理系 畢業門檻說明

弘光科大餐旅系畢業門檻概述

- A.修滿系核定的128個學分
- B.修畢至少一跨系學分學程
- C.完成校定的英文基本能力(可採計入學前三年)
- D.完成校定的資訊基本能力(可採計入學前三年)
- E.完成系定的專業證照能力(僅採計入學期間)
- F.完成服務學習(一)、(二)時數

修滿系核定的128個學分(114入學)

課程類別		選修								開放 外系 選修
組別	通識課程	專業必修		(含專業選修)		合計				
	學分	時數	學分	時數	學分	時數 (參考)	學分	時數 (參考)	學分	
日間部	西餐廚藝組	30	32	61	68	37	37	128	137	20
	亞洲廚藝組	30	32	61	68	37	37	128	137	20
	餐旅服務組	30	32	60	65	38	38	128	135	20
	國際專修部	30	32	61	69	37	37	128	138	20
	產學合作 海青班	20	20	69	78	39	39	128	137	20

授課時數依實際開課時數為準

四年課程架構

大一

- 以基礎課程及餐旅相關概論為主
- 一下進行分組(亞廚組、西廚組、餐旅組)

大二

- 著重基礎與進階技能及專業知識
- 二下、三上進行校內實習(每學期36小時)

大三

進階專業課程與總整、實務課程
進階管理課程、實務專題製作

大四

四上、四下進行校外(海外)實習

A.修滿系核定的128個學分

多元選修課程				
系專業選修	外系選修		通識選修 (上限6學分)	
系專業選修	學分學程選修	跨系選修	通識選修	體育選修 (上限4學分)

多元選修課程：

- 1.系專業選修
- 2.外系選修 (學分學程選修、跨系選修)
- 3.通識選修 (限6學分，含體育選修上限4學分)

A.修滿系核定的128個學分

選修至少37學分

通識必修30學分

專業必修61學分

**專業選修
至少17學分**

**外系至多
20學分**

**通識至多
6學分**

**體育至多
4學分**

開放外系選修20學分，含通識選修課程最多採認6學分為畢業學分 (體育課程至多採認4學分)

B.修畢至少一跨系學分學程(1/5)

辦法依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」

畢業資格審定之依據：

學生**畢業前**需取得一個跨系學分學程。

包含下列之一：

- (一) 跨系學分學程。
- (二) 輔系。
- (三) 雙主修。
- (四) 教育部產業學院學分學程及設備更新學分學程。
- (五) 就業學程。
- (六) 本校校課程委員會審查通過之微學程課程。

B.修畢至少一跨系學分學程(2/5)

(一)跨系學分學程：餐旅系與外系合作之跨系學程

(建議大一上以本系課程為主，有空堂可申請修習學程課程)

學分學程名稱	主辦單位	協辦單位
1.餐飲暨食品創業學程	餐旅管理系	食品科技系
2.烘焙與點心學程	食品科技系	餐旅管理系
3.文化觀光學程	文化事業管理系	餐旅管理系、運動休閒系 國際溝通英語系
4.觀光休閒學程	運動休閒系	餐旅管理系
5.美容管理學程	化妝品應用系	餐旅管理系、健康事業管理系
6.幸福兒童產業	幼兒保育系	運動休閒系、食品科技系、 餐旅管理系及文化創意產業系
7.國際餐旅英語跨域學程	國際溝通英語系	餐旅管理系、食品科技系
8.綠色餐飲學程	餐旅管理系	國際溝通英語系、食品科技系

B.修畢至少一跨系學分學程(3/5)

以「餐飲暨食品創業學程」為例

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	小計	合計
核心課程	創業管理 (選)	2/2	餐旅管理系	至少需修習8學分	16學分以上
	餐飲管理 (必)	2/2			
	餐旅衛生安全與法規 (必)	2/2			
	食品衛生與安全	2/2	食品科技系		
	食品加工學 (一)	外系 1			
	食品安全管制系統	2/2			
選修科目	創新管理 (選)	2/2	餐旅管理系	至少需修習8學分	
	餐飲美學 (選)	2/2			
	消費者心理學 (必)	2/2			
	餐飲成本控制與分析 (選)	2/2			
	自媒體經營與管理 (必)	2/2			
	新服務型態應用與管理(選)	2/2			
	食品加工學 (二)	外系 2	食品科技系		
	食品包裝	外系 3			
	市場行銷 或	2/2	食品科技系		
	餐旅行銷管理 (選)	2/2	餐旅管理系		
	機能性食品	2/2	食品科技系		

B.修畢至少一跨系學分學程(4/5)

學生資訊系統(新)

[弘光科技大學 學生整合資訊系統]



弘光科技大學

HUNGKUANG UNIVERSITY

學生整合資訊系
歡迎光臨 同學

隱藏選單 登出 系統公告

- 課務資料查詢
- 課務資料維護
- 學分學程申請/放棄作業
- 學務
- 總務
- 通識學院

弘光科技大學 學分學程加退選作業

學號	姓名	班級	下載歷程檔
加退選學分學程歷程			
您目前的已選的學分學程： 您目前沒有修習中的學程			
您目前可以加選的學分學程：			
加選學程	學分學程名稱	學程編號	主辦科系
加選學程	美容營養學程	803	化妝品應用系
加選學程	美容管理學程	804	化妝品應用系
加選學程	時尚與文化創意學程	825	化妝品應用系
加選學程	美容保健食品學程	828	化妝品應用系
加選學程	美容生技證照學程	829	化妝品應用系
加選學程	美容護理學程	830	化妝品應用系
加選學程	美容美髮證照學程	843	化妝品應用系

步驟一：學分學程申請
申請路徑：學生資訊系統(新)/課務資料維護/學分學程申請/放棄作業。

B.修畢至少一跨系學分學程(5/5)

選課項目
退選
專業選修選課
分類通識選課
體育選課
軍訓選課
跨系學分學程選課
輔系選課
雙主修選課
重補修選課
暑修選課

人數上限	剩餘人數	V	選課號	開課班級	科目中文名稱	上課時間/教室
60	29	☐	00236	進修部四技生物科技系2年甲班	分析化學	星期三(A~B) [N513]
60	11	☐	00271	進修部四技食品科技系1年甲班	普通微生物學	星期三(A~B) [D407]
60	11	☐	00193	日間部四技食品科技系1年乙班	普通微生物學	星期三(2~4) [D410]
60	7	☐	00182	日間部四技食品科技系1年甲班	普通微生物學	星期一(2) [D409], 星期四(5~6) [D409]
60	0	☐	00191	日間部四技食品科技系1年乙班	有機化學	星期四(1) [D410], 星期五(5~6) [D410]
60	6	☐	00180	日間部四技食品科技系1年甲班	有機化學	星期二(3~4) [D409], 星期三(1) [D409]
60	0	☐	00269	進修部四技食品科技系1年甲班	有機化學	星期五(A~D) [D407]
60	15	☐	00192	日間部四技食品科技系1年乙班	有機化學實驗	星期四(2~4) [D202]
60	8	☐	00270	進修部四技食品科技系1年甲班	有機化學實驗	星期五(A~D) [D202]
				日間部四技食品科	有機化學	

學程學分選課

選課路徑：選課系統/學程學分選課。

列出本學期有開設之學分學程課程

C.完成校定的英文基本能力(1/2)

辦法依據「弘光科技大學提升英文能力暨英文畢業資格檢定實施要點」

畢業資格審定之依據：

- 1.本系日間部學生於畢業前一學年（大三下學期）結束前至少參加過一次英文能力檢定考試，提出通過之「英文能力檢定」證明文件至教務處註冊組登錄。
- 2.本校學生高中就學期間(入學本校前三年)取得之英檢證照，符合本辦法規範者，亦可持證明文件至註冊組登錄。
- 3.日間部學生若未能通過上列本校認可之「英文能力檢定」標準者，需補修「基礎職場英文」，該課程成績及格視為通過英文能力畢業資格。

C.完成校定的英文基本能力(2/2)

全民英檢 GEPT	多益 TOEIC	多益普及 測驗 TOEIC Bridge	托福 (紙筆型態) (TOEFL- ITP)	托福 (電腦型態) (TOEFL- iBT)	雅思 (IELTS)	大專院校英 語能力測驗 (CSEPT)	劍橋領思職 場英語 (Linguaskill Business)	劍橋大學英語 能力認證分級 測驗 (Cambridge Main Suite)	英語能力 分級檢定 測驗 CEFR 級 別
初級複試	350 分	60	390 分	30 分	3.5 級	第一級 (150分)	120分	KET	A2-B1

可申請免修大一英文課程四學分

中級複試 通過	550 分	84	460 分	42 分	4 級	第一級 (210分)	140分	PET	B1
------------	-------	----	-------	------	-----	---------------	------	-----	----

D.完成校定的資訊基本能力(1/2)

辦法依據

1. 「弘光科技大學資訊能力檢定實施辦法」
2. 「弘光科技大學餐旅管理系資訊能力檢定標準」

畢業資格審定之依據：

- 1.通過資訊能力檢定標準者，於教務處註冊組規定期限內完成證明文件登錄作業。本系日間部四技大學部學生於高中就學期間(入學本校前三年)取得之資訊證照，亦比照前述說明，持證明文件至教務處註冊組登錄。
- 2.資訊能力檢定考試成績未達規定及格標準者，須加修本校開設之「資訊基礎能力」課程，成績及格視同通過資訊能力之基本要求。

D.完成校定的資訊基本能力(2/2)

證照名稱	主管機關(發照單位)
電腦軟體應用 丙級(含)以上	勞動部勞動力發展署
電腦軟體設計 丙級(含)以上	勞動部勞動力發展署
網頁設計 丙級(含)以上	勞動部勞動力發展署
Word或Excel或 PowerPoint 實用級、進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
網際網路 實用級、進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
網際網路及行動通訊 實用級、進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
雲端技術及網路服務 實用級、進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
行動裝置應用 實用級、進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
商務軟體應用能力 專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
英文輸入、中文輸入 實用級、進階級、專業級	財團法人電腦技能基金會(TQC)
(MOS)Microsoft Office Specialist for Office Word、Excel、PowerPoint、Access 標準級	Microsoft
(MOS)Microsoft Office Specialist for Office Word、Excel專業級	Microsoft
(MOS)Microsoft Office Specialist for Office Word、Excel、PowerPoint、Access 大師級	Microsoft

E.完成系定的專業證照能力(1/4)

畢業資格審定之依據：

- 1.本系日間部學生於在學期間須取得一張專業證照，認可之證照以下表所列為準
- 2.取得證照後，請自行上傳至E-Portfolio 學生學習歷程檔案，或將影本繳交至系辦承辦學姊

E.完成系定的專業證照能力(2/4)

證照名稱	等級	發證（照）單位
中餐烹調	乙級、丙級	勞動部勞動力發展署
西餐烹調	乙級、丙級	勞動部勞動力發展署
烘焙食品(類)	乙級、丙級	勞動部勞動力發展署
中式麵食加工(類)	乙級、丙級	勞動部勞動力發展署
中式米食加工(類)	乙級、丙級	勞動部勞動力發展署
飲料調製	乙級、丙級	勞動部勞動力發展署
餐飲服務	丙級	勞動部勞動力發展署
旅館客房服務	丙級	勞動部勞動力發展署
食物製備	單一級	勞動部勞動力發展署
會議展覽專業人員	初階	行政院經濟部國際貿易局，行政院經濟部商業司，(TAITRA)中華民國對外貿易發展協會
(BIM)Behavior Image-Customer Service Manager 顧客服務管理師	專業級	台灣服務禮儀品質管理協會

E.完成系定的專業證照能力(3/4)

證照名稱	等級	發證（照）單位
食品安全管制系統訓練班(HACCP)	基礎班、進階班	開班機構
營業場所衛生管理人員	初訓班	台中市衛生局
旅館資訊系統應用師認證		中華資源企業規劃學會
美國飯店業學術認證-專業顧客服務(CGSP)		美國飯店業協會(AH&LA)
Culinary Spoken English - 國際廚藝英語認證		CIRRUS Education Inc.
Food & Beverage Spoken English - 國際餐飲英語認證合格證書		CIRRUS Education Inc.
Front Office Spoken English - 國際櫃檯英語認證合格證書		CIRRUS Education Inc.
Housekeeping Spoken English - 國際房務英語認證合格證書		CIRRUS Education Inc.
多益測驗	400分(含)以上	ETS
CSEPT 大學校院英語能力測驗	160分(含)以上	LTTC 財團法人語言訓練測驗中心
WSET Intermediate : Level 2 Award in Wines英國葡萄酒與烈酒教育基金會中級葡萄酒證書	中級班	Wine and Spirit Education Trust(WSET) 英國葡萄酒與烈酒教育基金會

E.完成系定的專業證照能力(4/4)

證照名稱	等級	發證（照）單位
旅館管理專業人員認證(CHM)	銀階	中華民國旅館經理人協會
PVQC Culinary Specialist	餐飲類專業級	全球學習與測評發展中心 GLAD(Global Learning and Assessment Development)
PVQC Culinary Expert	餐飲類專家級	全球學習與測評發展中心 GLAD(Global Learning and Assessment Development)
PVQC Beverage & Wine Expert	飲料與調酒類 專家級	全球學習與測評發展中心 GLAD(Global Learning and Assessment Development)
PVQC Hospitality & Tourism Expert	觀光旅運英文 專家級	全球學習與測評發展中心 GLAD(Global Learning and Assessment Development)
義式咖啡師技能-SCA CSP Barista Skills	中級	SCA精品咖啡協會
咖啡烘焙-SCA CSP Roasting	中級	SCA精品咖啡協會
日本酒侍酒師 (唎酒師)	專業級	日本酒學研究會@酒匠研究會聯合會
日本料理調理師技能	銅章	日本國農林水產省公益社團法人 日本料理研究會
SUSHI PROFICIENCY CERTIFICATE(日本壽司職人認定證)	專業認定	日本全日本壽司商和消費者衛生協會聯合會

F. 完成服務學習實作時數

辦法依據

1. 「弘光科技大學部暨研究所學則」
2. 「弘光科技大學服務學習課程實施辦法」

- 四技日間部學生畢業前需完成校外「服務實作」二十小時
- 服務學習基礎課程和服務學習反思與激勵課程分別與本校核心通識課程人文精神(一)與人文精神(二)搭配授課，成績亦併計於人文精神課程之評量。校外「服務實作」分為服務學習(一)與服務學習(二)共二十小時，以配合人文精神課程修習時程完成實作時數(一學期十小時)

G.其他

辦法依據

「弘光科技大學部暨研究所學則」、「弘科技大學生請假規則」

學生缺曠、請假規定

- 學生請假請至學生請假系統，辦理請假手續。

(1) 考試假：學生於考試期間因故如有重病或其他特殊事故，未能參加考試者，先至學生資訊系統完成請假程序，並列印核准之請假單，連同相關證明文件至教務處課務組填寫「補考申請單」辦理學期考試請假補考手續，送請任課老師及班導師簽章，並經系(科)主任審核通過後，送交教務處核定，方完成補考申請程序。

(2) 某一科目曠課時數達全學期該科授課總時數三分之一者，不得參加該科目期末考試，該科期末成績以零分計，平時與期中成績保留計算。

弘光科技大學「弘光e指通」



- **校務資訊：**

包含個人身分識別(QR Code)、校內行事曆下載、課表查詢、我的課表、出缺勤查詢。

- **學生資訊：**

有「我的課表」、「出缺勤查詢」、「獎懲查詢」、「成績查詢」、「請假單查詢」、「請假申請」、「學雜費超商條碼繳費」

- **數位資源：**

• 包含TronClass創課、E-profolio生涯歷程平台、Podcast播客行動學習系統。

- **緊急電話：**

列出沙鹿明秀派出所、沙鹿消防隊、警衛室電話、教官室電話、光田醫院、校安專線點選後可直接播電話。

課程查詢系統介紹(1/4)

校友來賓 - 弘光科技大學

hk.edu.tw/校友來賓/

弘光科技大學
HUNGKUANG UNIVERSITY

訪客 家長 未來學生 網站導覽 繁體中文 簡體中文 English Login

招生資訊 **校友來賓** 在校學生 教師職員 教學單位 行政單位 最新消息 圖資服務

校友來賓

Alumni Guests

校友來賓	家長專區
▶ 課程大綱查詢 ▶ 弘光研究人才資料庫 ▶ 訪客/廠商/離職員工查詢系統 ▶ 校友暨畢業生管理平台 ▶ 教育訓練園地 (活動暨研討會報名) ▶ 人力資源管理系統 (徵才快訊) ▶ 弘光校友會 ▶ 弘光校園G-mail (原校友會webmail) ▶ 交通路線說明 ▶ 學生實習旅館 ▶ 學生實習餐廳 ▶ 弘光科技大學捐款專區	▶ E-Portfolio 生涯歷程平台 - 家長請點選【家長】身份登入 - 個人中英文自傳 - 學習歷程紀錄 - 曠課紀錄 - 得獎紀錄 - 課表查詢 - 操行/學期成績查詢 - 學習成果 - 職涯紀錄 - 生涯探索

課程查詢系統介紹(2/4)



課程查詢系統介紹(3/4)

The screenshot displays the 'A020504_02_課程資訊查詢及轉檔' (Course Information Inquiry and Conversion) page of the Hungkuang University Course Inquiry System. The browser's address bar shows the URL 'course.hk.edu.tw/hktea/HK_Y01/Y01_Main_cus.aspx'. The left sidebar contains the university's logo and navigation links: '課務資料查詢' (Course Information Inquiry) and '付款資料查詢' (Payment Information Inquiry). Under '課務資料查詢', there are links for '課表查詢作業' (Class Schedule Inquiry) and '課程資訊查詢作業' (Course Information Inquiry). The main content area features a search bar with '學年: 112' (Academic Year) and '學期: 1' (Semester). A dropdown menu is open, showing options: '---請選擇---', '依學制系所班級', '依科目選課號' (selected), '依上課時間', '依學分學程', and '依跨系分類'. Below the search bar is a '主報表' (Main Report) button. The main content area is currently empty.

課程查詢系統介紹(4/4)

校友來賓 - 弘光科技大學
[弘光科技大學 訪客整合資訊系統]
course.hk.edu.tw/hktea/HK_Y01/Y01_Main_cus.aspx

課務資料查詢

課表查詢作業

課程資訊查詢作業

付款資料查詢

A020504_02_課程資訊查詢及轉檔

學年: 112 學期: 1 依科目選課號
科目/選課號: 烘焙 開始查詢

1 / 1 100%

主報表

弘光科技大學112學年度第1學期班級開課人數查詢表

2023/10/27

「科目名稱」前有※者，此門課程為網路教學課程，詳細說明請參閱備註欄位。

剩餘人數	開課班級	科目名稱	選課號	課程類別	上限人數	下限人數	開課期別	學分	小時	修習別	實收人數	電腦費	上課時間/教室/教師	備註
0	日間部四技食品科技系1年乙班	烘焙學	00744	專業必修	69	0	學期	2.00	2	必	69		星期三(3~4)[N603]/李菁菁	課程性質:學分學程
13	日間部四技食品科技系1年丙班	烘焙學	00749	專業必修	60	0	學期	2.00	2	必	47		星期三(1~2)[D409]/李菁菁	課程性質:學分學程
16	日間部四技餐旅管理系2年丙班	食品烘焙實務	01146	專業必修	60	0	學期	3.00	4	必	44		星期二(1~4)[L40800]/亞歷山大馬瑞	課程性質:EMI,學分學程
3	進修部四技食品科技系1年乙班	烘焙學	01556	專業必修	72	0	學期	2.00	2	必	69		星期三(A-B)[M305]/陳珍妮	課程性質:學分學程
1	日間部四技食品科技系1年甲班	手做烘焙點心	02193	專業選修	16	16	學期	1.00	1	選	15		星期一(9)/黃志雄	大一銜接課程，上課時間112/8/28-112/8/30早上9點~下午
45	日間部四技食品科技系3年丙班	進階食品烘焙與實作	02455	專業選修	60	15	學期	3.00	4	選	15		星期五(5~8)[F405]/許珊綺	不開放"放棄修課申請"。課程性質:創新教學,創新創業
21	日間部四技餐旅管理系2年丙班	食品烘焙實務	02476	專業必修	60	0	學期	3.00	4	必	39		星期四(1~4)[L40800]/亞歷山大馬瑞	課程性質:EMI,學分學程

餐旅管理系網頁-課程規劃

餐旅管理系 - Department of Culinary Arts and Hotel Management

招生資訊 最新消息 系所簡介 系所成員 **課程規劃** 專業教室 實習專區 辦法&文件下載 常見問題 企業學院

課程專業分組
科目總表
學分學程

就學諮詢群組-JOIN US

弘光科技大學
四技二專進修部
免學測!免筆試!
---單獨招生---

https://rhm.hk.edu.tw/科目總表/

CULINARY CHALLENGE 2023

校內外生活

26°C 多雲時陰

下午 10:32
2023/9/5

餐旅管理系網頁-課程規劃-科目總表

科目總表 - 餐旅管理系

rh.m.hk.edu.tw/科目總表/

科目總表

畢業門檻(日間部適用)

1.(校訂)英文能力

2.(校訂)資訊能力

(日間部一般生適用，採計入學就讀期間與入學前3年取得之證照)

3.說明簡報 (113入學為例)

4.說明簡報 (112入學為例)

核心能力檢定(日間部適用)

餐旅管理系學生通過技能檢定證照採認辦法

(日間部自110學年度入學起一般生適用，僅採計入學就讀期間取得之證照)

證照免修

餐旅管理系證照免修課程學分實施辦法

114學年度入學

日間部職涯進路圖 進修部職涯進路圖 (若有異動以科目總表為)

114日間部西餐廚藝模組科目總表

114日間部亞洲廚藝模組科目總表

114日間部餐旅服務模組科目總表

114日間部國際專修部科目總表

主任信箱

吳松濂主任
suliwu@hk.edu.tw

海青班專區

海青班專區

更多精彩報導請點選臉書

餐旅系 Facebook

INSTAGRAM

Instagram

弘光57周年生日快樂

在這裡輸入文字來搜

33°C 多雲時陰

上午 08:30
2025/8/29

餐旅管理系證照免修課程一覽表

序號	技術士證照 職類名稱	級別	本系專業科目名稱	學分/學 時	備註
1	中餐烹調(葷、素)	乙級	中餐實務	3/4	
2	西餐烹調	乙級	西餐實務	3/4	
3	中式麵食加工(類)	乙級	中式麵食實務	3/4	
4	烘焙食品 (麵包、西點蛋糕)	乙級	食品烘焙實務	3/4	
5	飲料調製	乙級	酒類知識導論	2/2	
6	TOEIC 多益	550分(含)以上	餐旅英文 英文(一)與英文(二)	2/2 4/4	擇一申請

E-Portfolio 生涯歷程平台

英文檢定	資訊檢定	服務學習(一)	服務學習(二)	勞作教育	體育能力	跨領域學程	系專業能力	專題	實習
未完成	未完成	尚未完成(缺: 10 小時)	尚未完成(缺: 10 小時)	尚未完成	尚未完成	尚未完成	尚未完成	不需完成	不需完成

【修課明細表】(與科目總表比對內容)【★表示學年課"修課學年期都要吻合"】

修習狀況：

【體育課程】針對總表需修的科目數計算

課程領域名稱	課程類別名稱	需完成科目數	已修過科目數	修習狀況
通識教育課程	基礎通識課程	1	1	完成

【完成學分數統計】【※外系選修列入畢業資格限制 20 學分】

課程領域名稱	課程類別名稱	需完成學分數	已修過學分數	修習狀況
通識教育課程	核心通識	4	0	-
通識教育課程	基礎通識課程	22	14	x
分類通識	人文藝術類	2	0	-
分類通識	自然科學類	2	0	-
專業必修	專業必修	78	8	x
專業必修-輔系	無	0	0	-
選修	專業選修	38	14	x
選修	外系選修	0	8	-
通識選修	通識選修	0	0	-
通識選修	體育選修	0	0	-
學分小計		146	44	

科目總表介紹1/2

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表 (亞洲廚藝模組)

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		30 學分 / 32 小時							
(二) 專業必修		61 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	
(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							
	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				
	歷史與文明		2/2						
	民主與法治					2/2			
	創意概論			2/2					
	創新思維與應用						2/2		
	應用程式設計				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		6/7	8/8	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0

科目總表介紹2/2

(二) 專業必修 61/68 學分 (學分 / 時數)									
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								
餐飲服務實務	3/4								
餐旅衛生安全與法規		2/2							
中餐實務		3/4							
食材與營養認識		2/2							
基礎創意設計			2/2						院核心課程
中式麵食實務			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					
進階中餐實務				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						2/2			
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	15/18	7/8	7/8	6/8	4/5	4/4	11/11	7/7	
總 計	21/25	15/16	11/13	12/14	8/9	6/6	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。

一甲課表 (18學分/21學時)

弘光科技大學 114

學年度

第

1

學期班級課表

班級：日四技餐旅系1年甲班

製表日期:2025/08/29

(*)為選修

節次/時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第1節 08:10 09:00	(*)餐旅探索教育 沈盈貝 L40600	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M505		咖啡與茶飲實務 沈盈貝 LB10401	餐飲服務實務 李芳 LB10402		
第2節 09:10 10:00		中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M505		咖啡與茶飲實務 沈盈貝 LB10401	餐飲服務實務 李芳 LB10402		
第3節 10:10 11:00	人文精神(一) 湯家岳 M505	餐飲管理 沈盈貝 M505		咖啡與茶飲實務 沈盈貝 LB10401	餐飲服務實務 李芳 LB10402		
第4節 11:05 11:55	人文精神(一) 湯家岳 M505	餐飲管理 沈盈貝 M505		咖啡與茶飲實務 沈盈貝 LB10401	餐飲服務實務 李芳 LB10402		
第5節 12:50 13:40	餐旅英文 麥高樂 M505		廚藝導論實務 黃汶達 L40800	院共同時段	英文(一) 陳美君 M505		
第6節 13:45 14:35	餐旅英文 麥高樂 M505		廚藝導論實務 黃汶達 L40800	院共同時段	英文(一) 陳美君 M505		
第7節 14:40 15:30	管理學 劉其瑋 M505		廚藝導論實務 黃汶達 L40800	課外活動			
第8節 15:35 16:25	管理學 劉其瑋 M505		廚藝導論實務 黃汶達 L40800	課外活動			

一乙課表 (18學分/21學時)

弘光科技大學 114 學年度 第 1 學期班級課表

班級：日四技餐旅系1年乙班

製表日期:2025/08/29

(*)為選修

節次/時間	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
第1節 08:10 09:00	(*)餐旅探索教育 李芳 L40700	餐飲管理 許素鈴 M506	餐飲服務實務 沈盈貝 LB10402				
第2節 09:10 10:00		餐飲管理 許素鈴 M506	餐飲服務實務 沈盈貝 LB10402				
第3節 10:10 11:00	人文精神(一) 溫珮琪 M506	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M506	餐飲服務實務 沈盈貝 LB10402				
第4節 11:05 11:55	人文精神(一) 溫珮琪 M506	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M506	餐飲服務實務 沈盈貝 LB10402				
第5節 12:50 13:40	管理學 劉其瑋 M506	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	廚藝導論實務 王志榮 L409	院共同時段	英文(一) 陳柏助 M506		
第6節 13:45 14:35	管理學 劉其瑋 M506	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	廚藝導論實務 王志榮 L409	院共同時段	英文(一) 陳柏助 M506		
第7節 14:40 15:30	餐旅英文 麥高樂 M506	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	廚藝導論實務 王志榮 L409	課外活動			
第8節 15:35 16:25	餐旅英文 麥高樂 M506	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	廚藝導論實務 王志榮 L409	課外活動			
第9節 16:25 17:15							

Q&A

11月12日(星期三)

13：00 選課分組說明會