

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表

學生修業規定 (114 學年度國際專修部春季班入學新生適用)：

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 學分 / 69 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		第五學年	備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 時數)		下	上	下	上	下	上	下	上	
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								語文教育
	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								公民教育
	民主與法治					2/2				
	創意概論	2/2								創意教育
	創新思維與應用						2/2			
	應用程式設計				2/2					資訊教育
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		8/9	6/6	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	
(二) 專業必修 61/69 學分 (學分 / 時數)										
管理學	2/2									院核心課程
餐旅英文	2/2									
咖啡與茶飲實務	3/4									
餐飲服務實務		3/4								
餐飲管理		2/2								
中餐實務		3/4								
基礎創意設計		2/2								院核心課程
食材與營養認識			2/2							
餐旅衛生安全與法規			2/2							
餐旅會計及財報分析			2/2							
中式麵食實務			3/4							
校內專業實務(一)					1/1					
西餐實務					3/4					

弘光科技大學 日間部 餐旅管理系 四技 科目總表

學生修業規定 (114 學年度國際專修部春季班入學新生適用)：

(二) 專業必修	第一學年	第二學年		第三學年		第四學年		第五學年	備註
	下	上	下	上	下	上	下	上	
校內專業實務(二)					1/1				
食品烘焙實務					3/4				
餐旅人力資源管理					2/2				
專題實務					1/1				
菜單設計與說菜技巧						2/2			
葡萄酒實務						3/4			
實務專題製作						1/2			
校外實習(一)							9/9		兩門選擇一門
海外實習(一)									
校外實習(二)								9/9	兩門選擇一門
海外實習(二)									
專業必修小計	7/8	10/12	9/10	4/5	7/8	6/8	9/9	9/9	
總計	15/17	16/18	13/15	10/11	11/12	8/10	9/9	9/9	

(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。

附註：

1. 需使用電腦設備課程：應用程式設計。
2. 校內專業實務課程每學期實習時數為 36 小時。
實習單位由弘櫻館內場、弘櫻館外場、弘磨坊等擇二進行實習課程。如有異動或修正依「弘光科技大學餐旅管理系學生實習準則」辦理。
3. 學生於畢業前需取得一個跨系學分學程，並依據「弘光科技大學學分學程畢業資格審核要點」辦理。
4. 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」。
5. 擋修課程：未完成校內專業實務者，不得至校外實習。
6. 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。

114.10.23 系課程委員會修正通過

114.10.29 院課程委員會修正通過

114.11.18 校課程委員會修正通過

系主任簽章：

院長簽章：