



# 餐旅管理系專業分組暨 分組後選課說明



## 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、三上進行校內專業實務課程

大三

- 三上進階專業課程與capstone實務課程
- 進階管理課程、實務專題製作

大四

四年級全年進行校外(海外)實習



與外師、業師  
協同教學



# 轉組說明

- 1、轉組次數：**一次**
- 2、畢業要件：修畢轉組後該組必修學分



## 課程差異(必修課)

餐旅服務組：旅館管理、客房管理實務、雞尾酒實務、西式點心實務(暫定)

亞洲廚藝組：食材與營養認識、中餐實務、中式麵食實務、日本料理實務、進階中餐實務

西餐廚藝組：食材與營養認識、西餐實務、食品烘焙實務、西式點心實務、進階西餐實務

### 餐旅組

選修：食品烘焙實務、蔬果飲品實務、葡萄酒實務、桌邊服務實務、輕食料理實務、餐旅專業顧客服務、異國飲品實務等等課程

### 亞廚組

選修：刀工實務、西餐烹調法、泰式料理實務、日本料理實務、法式甜點實務、進階中式麵食實務、廚務行政管理與主廚養成

### 西廚組

選修：義大利廚藝實務、蛋糕裝飾實務、法式甜點實務、餐酒搭配實務、進階義大利廚藝實務、進階食品烘焙實務、廚務行政管理與主廚養成

# 其他共同課程規劃

## 專業 管理類

管理學、餐旅行銷管理、餐旅人力資源管理、餐旅會計及財報分析、餐飲成本控制與分析、消費者心理學、職場溝通與技巧、顧客抱怨處理、顧客關係管理、自媒體經營與管理等等課程

## 語文類

餐旅英文、進階餐旅英文會話、基礎日語、餐旅日文會話  
餐旅義大利文會話、義大利廚房專業用語、餐旅法文會話  
進階餐旅法文會話

## 專題類

實務專題製作(三下成果展)



# 各模組學分結構說明

學分結構	亞廚組	西廚組	餐旅組
畢業總學分	128	128	128
通識教育必修	30	30	30
專業必修	41	41	40
實習學分(必修)	20 (校內實習2、校外實習18) 未通過校內實習者，不得至校外實習		
選修(依科目總表規範) 包含專業選修 + 外系選修 + 通識選修	37	37	38
學分學程課程(畢業門檻)	畢業前需修畢一個學分學程課程		
專業證照(畢業必要條件)	校：英文證照、資訊證照(入學前三年至畢業前取得) 系：入學後須取得一張專業證照		

學分學程與專業證照，務必於實習前完成，避免實習返校後影響畢業時程

# 一下起課程上課規劃



一般課程  
共同課程

應用程式設計  
創新思維與應用  
民主與法治  
人文精神(二)

維持各班上課  
甲乙班

分類通識及體育

英文(一)(二)  
人文藝術類  
自然科學類  
體育

依據個人選修  
結果上課

專業必修及選修

餐旅服務模組  
亞洲廚藝模組  
西餐廚藝模組  
各組專業選修

依據個人分組  
結果上課



學生修業規定 (114 學年度入學新生適用):

Culinary Arts and Hotel Management

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		備註
(一) 通識教育課程 30/32 學分 (學分 / 小時)		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								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		6/7	8/8	4/5	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0	

依通過校課程委員會之科目總表為準



(二) 專業必修 61/69 學分 (學分 / 時數)									
管理學	2/2								院核心課程
餐飲管理	2/2								
餐飲服務實務	3/4								
咖啡與茶飲實務	3/4								
廚藝專論實務	3/4								
餐旅英文	2/2								
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)				1/1					
日本料理實務				3/4					
進階中餐實務				3/4					
校內專業實務(二)					1/1				
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						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	15/18	7/8	7/8	7/9	4/4	3/4	9/9	9/9	
總計	21/25	15/16	11/13	13/15	8/8	5/6	9/9	9/9	





# Q & A



# 弘光科大餐旅系畢業門檻概述

- A. 修滿系核定的128個學分(適用日間部、進修部)
- B. 修畢至少一跨系學分學程
- C. 完成校定的英文基本能力
- D. 完成校定的資訊基本能力
- E. 完成系定的專業證照能力
- F. 完成服務學習(一)、(二)時數



## 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) 第二專長課程。
- (七) 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，大一下再申請學程)

學分學程名稱	主辦單位	協辦單位
<u>1.餐飲暨食品創業學程</u>	餐旅管理系	食品科技系
2.綠色餐飲學程	餐旅管理系	食品科技系、國際溝通英語系
3.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
4.烘焙與點心學程	食品科技系	餐旅管理系
5.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
6.觀光休閒學程	運動休閒系	餐旅管理系
7.美容管理學程	化妝品應用系	餐旅管理系、健康事業管理系
8.幸福兒童產業之跨領 人才培育實作學程	幼兒保育系	餐旅管理系、食品科技系、 運動休閒系、文化創意產業系

## 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(含)以上
	餐飲管理 (必)	2/2			
	餐飲衛生安全與法規 (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 (選)	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	食品科技系		
	食品加工學 (二)	外系 2			
	食品包裝	外系 3			
	市場行銷 或	2/2			
	餐旅行銷管理 (選)	2/2			
機能性食品	2/2	食品科技系			

## 以「烘焙與點心學程」為例

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
核心課程	創業管理	2/2	餐旅管理系	至少修習8學分
	食品烘焙實務 基礎食品烘焙與實作	3/4	餐旅管理系 食品科技系	
	烘焙學	2/2	食品科技系	
	進階蛋糕與西點實作 進階麵包實作	3/4	食品科技系	
	食品加工學(一) 食品加工學(含實驗)	3/3(2/2) (3/4)	食品科技系	
	中式麵食實務	3/4	餐旅管理系	
	自媒體經營與管理	2/2	餐旅管理系	

## 以「烘焙與點心學程」為例

類別	課程名稱	學分/時數	開設系所	備註
選修科目	咖啡與茶飲實務	3/4	餐旅管理系	至少修習8學分
	餐飲管理	2/2	餐旅管理系	
	餐飲成本控制與分析	2/2	餐旅管理系	
	採購與成本控制	2/2	食品科技系	
	蛋糕裝飾	3/4	餐旅管理系	
	蛋糕裝飾	2/2	食品科技系	
	基礎西點蛋糕裝飾	擇一門課 2/3		
	餐旅籌備	2/2	餐旅管理系	
	新服務型態應用與管理	2/2	餐旅管理系	
	食品添加物(含實驗)	2/2	食品科技系	
	食品加工學(二)	2/2 (原學分數 3/3)	食品科技系	
	食品包裝	2/2	食品科技系	
	進階食品烘焙與實作	3/4	食品科技系	
食品衛生與安全	2/2	食品科技系		
餐飲衛生安全與法規	2/2	餐旅管理系		

# 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
<a href="#">加退選學分學程歷程</a>			
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
<a href="#">加選學程</a>	美容營養學程	803	化妝品應用系
<a href="#">加選學程</a>	美容管理學程	804	化妝品應用系
<a href="#">加選學程</a>	時尚與文化創意學程	825	化妝品應用系
<a href="#">加選學程</a>	美容保健食品學程	828	化妝品應用系
<a href="#">加選學程</a>	美容生技證照學程	829	化妝品應用系
<a href="#">加選學程</a>	美容護理學程	830	化妝品應用系
<a href="#">加選學程</a>	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
<b>跨系學分學程選課</b>
輔系選課
雙主修選課
重補修選課
零修選課

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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/>	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)



# 學校選課制度(1/3)

## 114.2 學期 選課作業行事曆

學期	週	日期	選 課 順 序	備 註
114.1	15	114/12/15-114/12/21	第一次選課 (依志願分發) 114.2 選修/通識/體育/全民國防教育	中午 12 點開始
	17	114/12/29-115/01/04	第二次選課 (即選即知) 114.2 選修/通識/體育/全民國防教育	中午 12 點開始

選課時間依教務處公告為準



# 學校選課制度(2/3)

114.2 學期 開學 第 1 週	02/23(一)-03/02(一)	<b>英文 / 資訊畢業門檻配套課程選課 (限大四及延修生)</b> ◎全校學生一般選課(非重補修課程) <b>第三次選課開始</b> (選修 / 分類通識 / 體育 / 全民國防教育) ◎ <b>應屆</b> 畢業班(大四)學生 <b>重補修課程</b> 選課，如下 >>不及格課程重修選課 >>學分學程申請及選課 >>雙主修及輔系生 - 跨系選課 >>轉系、轉學及復學生補選(轉入前 or 復學前)未修課程	上午 8:30 分開始  中午 12 點開始
	02/23(一)-03/02(一)	>>不及格課程重修選課 >>學分學程申請及選課 >>雙主修及輔系生 - 跨系選課 >>轉系、轉學及復學生補選(轉入前 or 復學前)未修課程	中午 12 點開始
	02/25(三)-03/02(一)	<b>英文 / 資訊畢業門檻配套課程選課 (開放大三生)</b> ◎ <b>非應屆</b> 畢業生(大一~大三)學生 <b>重補修課程</b> 選課，如下 >>不及格課程重修選課 >>學分學程申請及選課 >>雙主修及輔系生 - 跨系選課 >>轉系、轉學及復學生補選(轉入前 or 復學前)未修課程	上午 8:30 分開始
第 1~2 週	02/25(三)- 03/02(一)	◎ <b>非應屆</b> 畢業生(大一~大三)學生 <b>重補修課程</b> 選課，如下 >>不及格課程重修選課 >>學分學程申請及選課 >>雙主修及輔系生 - 跨系選課 >>轉系、轉學及復學生補選(轉入前 or 復學前)未修課程	中午 12 點開始
	02/26(四)- 03/02(一)	◎選修課程開放高低年級及跨部選課 ◎跨外系選課 (作為本系承認外系選修學分) ◎體育(不得連上4節)及分類通識課程 <b>重補修課程</b> 選課 <b>※部份課程保留人數開放選課(依各系提供資料設定)</b>	中午 12 點開始
	03/02(一)	晚上 12 點選課結束	

# 學校選課制度(3/3)

第 1~2 週	02/26(四)- 03/02(一)	◎選修課程開放高低年級及跨部選課 ◎跨外系選課 ( 作為本系承認外系選修學分 ) ◎體育 ( 不得連上 4 節 ) 及分類通識課程重補修課程選課 ※部份課程保留人數開放選課(依各系提供資料設定)	中午 12 點開始
	03/02(一)	晚上 12 點選課結束	
	03/03(二)	◎推廣中心隨班附讀選課 ◎外校生校際選課 09:00-16:00	
第 13 週	05/18(一)-05/22(五)	課程放棄修課填單申請 ( 不含濃縮課程班 )	依相關公告 辦理



# 一下選修課(範例)

序號	部別	系別	年級	班級	科目名稱	修別	學分	時數
	日	餐旅系	一	甲	消費者心理學	選	2	2
4	日	餐旅系	一	甲	基礎日語	選	2	2
1	日	餐旅系	一	甲	餐飲美學	選	2	2
2	日	餐旅系	一	乙	食品烘焙實務	選	3	4
	日	餐旅系	一	乙	刀工實務	選	3	4
	日	餐旅系	一	乙	世界飲食文化	選	2	2
5	日	餐旅系	一	乙	消費者心理學	選	2	2
3	日	餐旅系	一	丙	蔬果飲品實務	選	2	3
	日	餐旅系	一	丙	旅館管理	選	2	2
	日	餐旅系	一	丙	顧客關係管理	選	2	2

# 學校選課制度補充說明

## 一 保留人數機制：

1. 因顧及復學生、轉學(系)生、延修生及應屆畢業生等之修課，故部份課程會有保留人數之設定。
2. 選課系統會於02月21日中午12點，將保留人數釋出以供學生加選。

## 二 放棄修課申請：

依「弘光科技大學學生選課辦法」第9條規定，提供學生因重補修課程學習困難或其它因素，於**第13週所規劃辦理之申請放棄修課**措施，辦理課程及方式，教務處課務組另行公告說明。

**※放棄修課後不退費，所修總學分不可低於每學期規定之最低學分數。**

三. 學生應於開學第一週依個人修課規劃去旁聽或查詢課程大綱，選課系統為提供選課作業之用，並非學生有進系統選課完成才去上課。

四. 請學生選課後務必查看選課系統中的【選課清單】確認課表是否正確。依大學部學則第40條規定，科目**曠課時數達全學期授課總時數1/3**，不得參加該科日期末考試，該科期末成績以零分計算，故學生應於第一週起即上課，以免影響學生自身權益。

# 課程查詢系統介紹(1/4)

The screenshot shows the website for Hungkuang University's Alumni Guests. The browser address bar shows the URL [hk.edu.tw/校友來賓/](http://hk.edu.tw/校友來賓/). The website header includes the university logo and name, and a navigation menu with options like 訪客, 家長, 未來學生, 網站導覽, 繁體中文, 简体中文, English, and Login. The main content area is titled "校友來賓" (Alumni Guests) and features two columns of links. The "校友來賓" column includes "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" (highlighted with a red box), "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", and "弘光科技大學捐款專區". The "家長專區" column includes "E-Portfolio 生涯歷程平台" and a list of sub-options: "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", and "生涯探索".

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 简体中文 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

- ▶ 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

### 家長專區

- ▶ 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 shows a web browser window with the URL `course.hk.edu.tw/hktea/HK_Y01/Y01_Main_cus.aspx`. The page title is "A020504\_02\_課程資訊查詢及轉檔". The interface includes a sidebar on the left with the university logo and navigation options: "課務資料查詢" (with sub-items "課表查詢作業" and "課程資訊查詢作業") and "付款資料查詢". The main content area has a search bar with "學年: 112" and "學期: 1", a "主報表" button, and a dropdown menu with options: "依學制系所班級", "依科目選課號" (highlighted), "依上課時間", "依學分學程", and "依跨系分類".

## 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

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

主報表

弘光科技大學 HUNGKUANG UNIVERSITY

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

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	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	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	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	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	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	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	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]/許珮綺	不開放"放棄修課申請"。
21	日間部四技餐旅管理系2年丙	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

# 學生選課辦法

第 9 條 學生於選課加退選截止日後，如因學習困難，得於選課繳費完畢後，於規定期間內(第十三週)辦理放棄修課申請，但不退費。凡辦理放棄修課申請之科目，將於學期成績單註記「退選」

1. 選修課程申請為小班教學，低於開課標準並申請維持開課。
2. 各系因配合計劃案及其他因素之課程。
3. 相關課程會於課程資訊「備註」註明。
4. 必修課程。

第16條 下列學生得跨部選課：

- 一. 日間部及進修部學生必修課程需重補修者。
- 二. 應屆畢業生及延修生。
- 三. 選修輔系或雙主修課程之學生。
- 四. 選修全民國防教育軍事訓練課程學生。
- 五. 修滿當學期應修學分數，欲另行加選選修課程之學生或情況特殊經教務長核定者。



## 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	

# 畢業128學分

(以廚組為例)

選修至少38學分

通識必修30學分

專業必修60學分

專業選修  
至少18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)

