

弘光科技大學餐旅管理系日間部四技課程地圖

教育目標		院：培育國際餐旅產業具備餐旅技能及國際視野之專業人才								
		系：培育具國際餐旅知能及實作能力之專業人才								
課程類別	核心能力	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	
通識課程 (30/31)	通識課程	人文精神(一) 2/2	中文閱讀與書寫(二) 2/2	人文精神(二) 2/2	人文藝術類 2/2	自然科學類 2/2	創新思維與應用 2/2			
		中文閱讀與書寫(一) 2/2	英文(二) 2/2	服務學習 0/1	應用程式設計 2/2	民主與法治 2/2				
		英文(一) 2/2	歷史與文明 2/2		職場專業英文簡報 2/2					
		創意概論 2/2	體育 2/2							
院核心 4/4		管理學 2/2		基礎創意設計 2/2						
專業必修 (56/62)	具備餐飲 與旅館職 能基準與 管理能力	咖啡與茶飲實務 3/4	餐飲服務實務 3/4	酒類知識導論 2/2	校內專題實務(一) 1/1	校內專題實務(二) 1/1	實務專題製作 1/1	校外實習(一)或 海外實習(一) 9/9	校外實習(二)或 海外實習(二) 9/9	
		食品烘焙實務 3/4	西餐實務 3/4	人力資源管理 2/2	餐旅會計及財報分析 2/2	企業講座 1/1	自媒體經營與管理 2/2			
		中式麵食實務 3/4	中餐實務 3/4							
		餐旅衛生安全與法規 2/2	餐旅英語 2/2							
		旅館管理 2/2	餐飲管理 2/2							
專業選修 (38)	具備整合 餐旅知能 及應用能 力	餐旅探索教育 1/1	食材與營養認識 2/2	蔬果飲品實務 2/3	雞尾酒實務 3/4	葡萄酒實務 3/4	咖啡學與產業實務 2/3			
			食品安全管制系統 2/2	進階中餐實務 3/4	進階中式麵食實務 3/4	餐飲藝術應用 2/2	餐酒搭配實務 3/4			
						泰式料理實務 3/4	亞洲料理實務 3/4			
					日本料理實務 3/4	進階日本料理實務 3/4				
				進階西餐實務 3/4	義大利廚藝實務 3/4	進階義大利廚藝實務 3/4	歐陸主題餐點實務 3/4			
				進階食品烘焙實務 3/4	西式點心實務 3/4	法式甜點實務 3/4	巧克力與蛋糕裝飾實務 3/4			
					桌邊烹調實務 3/4	輕食料理實務 3/4	客房管理實務 3/4			
	具備國際 職場倫理 與團隊合 作能力			國際禮儀 2/2	顧客管理 2/2	餐旅專業顧客服務 2/2	消費者心理學 2/2			
				職場溝通與應用 2/2	餐旅資訊系統 2/2	餐飲成本控制與分析 2/2	廚務行政管理與主廚養成 2/2			
				菜單設計與說菜技巧 2/2	餐飲義大利語會話 2/2	義大利廚房專業用語 2/2	實務專題製作(一) 3/3			
				基礎日語 2/2	餐飲日語會話 2/2	進階餐飲日語會話 2/2				
				餐飲法語會話 2/2	進階餐飲法語會話 2/2	行銷管理 2/2				
	具備於餐 旅產業工 作之創新 能力			進階餐旅英語會話 2/2						
			人工智慧導論與實作 2/2	智慧點餐與顧客互動系統 2/2	AI 數據分析與餐旅營運決策 2/2	創新管理 2/2	創業管理 2/2			
			餐飲美學 2/2			大數據決策管理 2/2	新服務型態應用與管理 2/2			
						宴會管理 2/2				
	技優專班		創新餐旅服務 2/2	餐旅跨域實務 2/2						

