

弘光科技大學 進修部 餐旅管理系 四技 科目總表

學生修業規定（115 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			26 學分 / 26 小時							
(二) 專業必修			60 學分 / 70 小時							
(三) 選修			42 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 26/26 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							
	中文閱讀與書寫(二)			2/2						
	英文(一)		2/2							
	英文(二)			2/2						
	歷史與文明		2/2							
	民主與法治						2/2			
	應用程式設計				2/2					
	美學		2/2							
	創意概論						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			10/10	4/4	4/4	2/2	4/4	2/2	0/0	0/0
(二) 專業必修 60/70 學分 (學分 / 時數)										
餐飲管理			2/2							
消費者心理學			2/2							
餐旅英語			2/2							
西餐實務			3/4							
管理學				2/2						
食材與營養認識				2/2						
旅館管理				2/2						
餐旅衛生安全與法規				2/2						
中式麵食實務				3/4						
咖啡與茶飲實務				3/4						
餐旅會計及財報分析					2/2					
餐旅資訊系統					2/2					
中餐實務					3/4					
餐飲服務實務					3/4					
餐飲成本控制與分析						2/2				
行銷管理						2/2				
國際禮儀						2/2				
進階中餐實務						3/4				

弘光科技大學 進修部 餐旅管理系 四技 科目總表

學生修業規定 (115 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	
職場溝通與應用					2/2				
自媒體經營與管理					2/2				
進階西餐實務					3/4				
客房管理實務					3/4				
人力資源管理						2/2			
食品烘培實務						3/4			
日本料理實務						3/4			
專業必修小計	9/10	14/16	10/12	9/10	10/12	8/10	0/0	0/0	
總 計	19/20	18/20	14/16	11/12	14/16	10/12	0/0	0/0	
(三) 選修 42 學分 1. 選修至少需修滿本系專業選修 22 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」。 3. 擋修課程：(*) 必修未修習或不及格，則不可修習該連貫性進階課程。									

115.04.09 系課程委員會訂定通過

115.04.15 院課程委員會訂定通過

115.05.05 校課程委員會訂定通過

系主任簽章：

院長簽章：