



115學年度餐旅管理系 課程說明 (一般生)

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。

修滿系核定的128個學分(115入學)

課程類別	班別	課程類別								開放 外系 選修
		通識課程		專業必修		選修 (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)	
日間部	一般生 甲、乙班	30	30	60	66	38	38	128	134	20
	國際專修部 戊班	24	24	66	72	38	38	128	134	20
	產學合作 海青班 丁班	20	20	69	78	39	39	128	137	20

依教務處校課程委員會通過為準，授課時數依實際開課時數計算

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61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)

四年課程架構

大一

- 以基礎課程及餐旅相關概論為主
- 基礎專業實務課程(不分組)
- 國際專修部不分組

大二

- 著重基礎與進階技能及專業知識
- 進階專業實務課程、個人興趣選修課程
- 二下至三上進行校內實習

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

課程規劃(一年級必修)

專業 技術類

一上：咖啡與茶飲實務、食品烘焙實務、中式麵食實務
一下：中餐實務、西餐實務、餐飲服務實務

課程規劃(二年級選修)

專業 技術類

進階中餐實務、進階西餐實務、進階食品烘焙實務
進階中式麵食實務、雞尾酒實務、日本料理實務
義大利廚藝實務、西式點心實務、桌邊烹調實務

課程規劃(三年級選修)

專業 技術類

輕食料理實務、泰式料理實務、亞洲料理實務
葡萄酒實務、進階日本料理實務、進階義大利廚藝實務
法式甜點實務、餐酒搭配實務、巧克力與蛋糕裝飾實務

實際開課課程以當學期各級課程會議通過為準

其他共同課程規劃

專業 管理類

管理學、餐飲管理、人力資源管理、行銷管理、消費者心理學、自媒體經營與管理、餐飲衛生安全與法規、職場溝通與應用、顧客管理、餐旅會計及財報分析、餐飲成本控制與分析等等課程

AI類

人工智慧導論與實作、人工智慧與顧客互動應用、AI數據分析與餐旅營運決策

語文類

餐旅英文、餐旅日文會話、餐旅義大利文會話等等與相關進階課程

餐旅管理系網頁



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](#) [聯絡我們](#)



主任信箱

吳松濂主任
suliwu@hk.edu.tw

海青班專區

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](#) [聯絡我們](#)



課程專業分組

科目總表

學分學程

學習輔導暨補救教學作業

課程發展機制作業

海青班專區



主任信箱

吳松濂主任
suliwu@hk.edu.tw

海青班專區

<https://rhm.hk.edu.tw/科目總表/>

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尋

33°C 多雲時陰

上午 08:30
2025/8/29

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

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			30 學分 / 30 小時							
(二) 專業必修			60 學分 / 66 小時							
(三) 選修			38 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 30/30 (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					
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			8/8	8/8	2/2	6/6	4/4	2/2	0/0	0/0

科目總表介紹2/2

(二) 專業必修 60/66 學分/時數	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	
管理學	2/2								院核心課程
旅館管理	2/2								
餐旅衛生安全與法規	2/2								
咖啡與茶飲實務	3/4								
食品烘焙實務	3/4								
中式麵食實務	3/4								
餐旅英語		2/2							
餐飲管理		2/2							
餐飲服務實務		3/4							
中餐實務		3/4							
西餐實務		3/4							
基礎創意設計			2/2						院核心課程
酒類知識導論			2/2						
人力資源管理			2/2						
校內專題實務(一)				1/1					
餐旅會計及財報分析				2/2					
校內專題實務(二)					1/1				
企業專題					1/1				
實務專題製作						1/1			
自媒體經營與管理						2/2			
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	13/16	6/6	3/3	2/2	3/3	9/9	9/9	
總 計	23/26	21/24	8/8	9/9	6/6	5/5	9/9	9/9	

(三) 選修 38 學分

1. 選修至少需修滿本系專業選修 18 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 (23學分/26學時)

弘光科技大學 115 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:2026/09/14

(*)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 王志榮	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M508	食品烘焙實務 孫廣庭 L40800	創意概論 廖得凱 M505	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401		
第2節 09:10 10:00	(*)餐旅探索教育 許凱敦	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M508	食品烘焙實務 孫廣庭 L40800	創意概論 廖得凱 M505	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401		
第3節 10:10 11:00	人文精神(一) 湯家岳 M506		食品烘焙實務 孫廣庭 L40800	管理學 莊文隆 M505	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401		
第4節 11:05 11:55	人文精神(一) 湯家岳 M506		食品烘焙實務 孫廣庭 L40800	管理學 莊文隆 M505	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401		
第5節 12:50 13:40	中式麵食實務 鄭錦慶 L40800		旅館管理 吳紹全 M504	院共同時段	英文(一) 陳美君 G701		
第6節 13:45 14:35	中式麵食實務 鄭錦慶 L40800		旅館管理 吳紹全 M504	院共同時段	英文(一) 陳美君 G701		
第7節 14:40 15:30	中式麵食實務 鄭錦慶 L40800		餐旅衛生安全與法規 廖清池 M504	課外活動			
第8節 15:35 16:25	中式麵食實務 鄭錦慶 L40800		餐旅衛生安全與法規 廖清池 M504	課外活動			

一乙課表 (23學分/26學時)

弘光科技大學 115 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:2026/09/14

(*)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			中式麵食實務 鄭錦慶 F30101	食品烘焙實務 黃汶達 L40800			
第2節 09:10 10:00			中式麵食實務 鄭錦慶 F30101	食品烘焙實務 黃汶達 L40800			
第3節 10:10 11:00	人文精神(一) 程進發 M508	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M508	中式麵食實務 鄭錦慶 F30101	食品烘焙實務 黃汶達 L40800			
第4節 11:05 11:55	人文精神(一) 程進發 M508	中文閱讀與書寫(一) 廖秀珠 M508	中式麵食實務 鄭錦慶 F30101	食品烘焙實務 黃汶達 L40800			
第5節 12:50 13:40		咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	餐旅衛生安全與法規 廖清池 M506	創意概論 羅慧民 M506	英文(一) 白浩廷 M507		
第6節 13:45 14:35		咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	餐旅衛生安全與法規 廖清池 M506	創意概論 羅慧民 M506	英文(一) 白浩廷 M507		
第7節 14:40 15:30	管理學 劉其瑋 M508	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	旅館管理 吳紹全 M506	課外活動			
第8節 15:35 16:25	管理學 劉其瑋 M508	咖啡與茶飲實務 許素鈴 LB10401	旅館管理 吳紹全 M506	課外活動			

「期中、期末考」彈性教學模式

1. 期中考由老師依授課需求與教學進度安排，可於第8~9週實施。
2. 期末考日期授課老師可依授課需求與教學進度彈性安排，可於第17~18週實施。

「本校行事曆」



弘光科技大學
HUNGKUANG UNIVERSITY

[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](#)

快速連結

Quick Link

[校務資訊公開專區](#)[弘光整體發展經費](#)[校務/行政會議](#)[法規資料庫專區](#)[採購資訊](#)[自我評鑑專區](#)[115學年度行事曆](#)[永續發展目標\(SDGs\)專區](#)[大學永續發展專區](#)[CIS識別系統專區](#)[食品與化妝品品質檢驗與分析
中心](#)[弘光科大電子報](#)[弘光科大30+大學](#)[弘愛築夢助學金募款專區](#)[弘光高等教育深耕計畫](#)[校外獎助學金專區](#)[分機號碼查詢](#)

弘光科大餐旅系畢業門檻概述

- A.修滿校核定的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
- 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(115入學刪除)~~

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
Generative AI Foundations 生成式AI核心能力	國際級初階認證	Pearson VUE

抵免審查暨證照免修課程作業要點

餐旅管理系證照免修課程學分對照表

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	雞尾酒實務 酒類知識導論	3/4 2/2	擇一申請
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

日間部校外實習分發序位標準

序號	項 目	分配	說 明	備註
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 2.採計實際學之 轉系、轉學之 入學期。
2	競賽證照 (含資訊、競賽 語文等得獎)	10分	1.國際競賽得獎一項(金6、銀4、銅2分)。 2.全國性競賽得獎一項(5、3、2分)。 3.具丙級證照一張5分。 4.具乙級(或國際級)證照一張10分。 **僅採計入學後	1.需檢附相本 關證照影 資料。

序號	項 目	分配	說 明	備註
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(每學期採計至多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.擔任班代、副班代、學藝股長每學期80小時，其餘班級幹部每學期40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。

校外實習分發標準

序號	項 目	分配	說 明	備註
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、活動等。 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、轉學入餐旅系之學期數，等比例採計。

校外實習分發標準-外加分數

**僅採計入學後(多張證照可累計)

項次	加分	項次	加分
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
全民英檢初級通過或TOEIC多益350分以上	5分	日本語能力測驗四級通過	5分
全民英檢中級通過或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項基本成績列為三上(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。

餐旅管理系行政業務

系辦學長姊	相關業務	
洪友正 學長 分機：5101	財產設備保管與採購 專業教室管理 學務處相關業務 工讀生及課程助理聘任 弘愛築夢計畫	學生學費分期 資源教室學生個別化計畫 技能檢定場地評核 實驗實習課程公共材料清點及訂購
林詩萍 學姊 分機：5102	校內實習 海外實習、校外實習 畢業生相關業務	
廖雅珠 學姊 分機：5103	系務會議 系教評會議 公文登記桌 專兼任教師聘任及送審 教師評鑑考核	教師參與研習記錄 教師研究及產學合作處理 教師期刊論文 選舉各項委員會教師代表
蔡瑋瑋 學姊 分機：5104	系課程委員會議 課程規劃事宜 課程、註冊事務	學分學程相關諮詢 學生抵免、轉系、轉學事宜 學生學分畢業門檻
洪嘉吟 學姊 分機：5105	各高中職來校或教師至校外 參與招生宣導活動 各項招生業務 證照班相關事宜 餐旅系所屬社團管理	國際交流業務及外籍教師來台短期 授課規劃 師生國內外競賽與交流及學生競賽 獎補助金申請