

中華科技大學 四技進修部 餐旅管理系課程規劃表(111學年度入學)

111年03月23日110學年度第2學期第1次課程發展委員會通過
 111年03月25日110學年度第2學期第1次課程發展委員會通過
 111年05月09日110學年度第2學期第2次課程發展委員會通過
 111年11月21日111學年度第1學期第1次課程發展委員會修正通過
 112年5月1日111學年度第2學期第2次課程發展委員會修正通過
 113年4月29日112學年度第2學期第1次課程發展委員會修正通過

第一學年/First Academic Year					第二學年/Second Academic Year					第三學年/Third Academic Year					第四學年/Forth Academic Year					總學分 Total Credits	總時數 Total Hours				
科目/Course Title		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title				第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester	
		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours			學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours			學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours					學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours
學校必修 (通識科目) Courses required by the university	中華人文 / Chung Hua Humanities and Cultures	/	/	2	2	通識課程(二) / General Studies(二)	2	2	/	/	通識課程(四) / General Studies(四)	2	2												
	通識課程(一) / General Studies(一)	/	/	2	2	通識課程(三) / General Studies(三)	/	/	2	2															
	國文(一)(二) / Chinese Literature(一)(二)	2	2	2	2																				
	體育(一)(二) / Physical Education(一)(二)	2	2	2	2																				
	小計/Subtotal	4	4	8	8	小計/Subtotal	2	2	2	2	小計/Subtotal	2	2					小計/Subtotal							
學系必修 (專業科目) Courses required by the department	餐旅管理 / Hospitality Management	2	2	/	/	餐旅行銷 / Marketing for Hospitality	2	2	/	/	團體營養膳食與製備 / The Management of Group Meal and Quantity Food Preparation	2	2	/	/	專題討論(一)(二) / Seminar(一)(二)	2	2	2	2					
	餐旅美學 / Hospitality Aesthetic	2	2	/	/	食品衛生與安全 / Food Hygiene and Safety	2	2	/	/	餐飲衛生管理實務 / The Practice of Food Hygiene Management	2	2	/	/										
	@烘焙實務 / Baking Practice	3	3	/	/	茶與咖啡 / tea and coffee	2	2	/	/	宴會西點製作 / Banquet dessert production	3	3	/	/										
	旅行業管理 / Travel Industry Management	/	/	2	2	@中餐烹飪實務 / Chinese Cuisine Practice	3	3	/	/	餐旅採購實務與成本控制 / Purchasing Management and Cost Control for the Hospitality Industry	/	/	2	2										
	餐旅服務 / Hospitality Service	/	/	2	2	餐飲品質管理 / Catering quality management	2	2	/	/	餐旅產品開發 / Hospitality Product Development	/	/	2	2										
						餐旅人力資源 / Hospitality Human Resource Management	/	/	2	2	連鎖餐飲經營管理 / Chain restaurant management	/	/	2	2										
						食物製備與營養 / Food Preparation & Nutrition	/	/	2	2															
						@西餐烹飪實務 / Western Cuisine Practice	/	/	3	3															
						中式點心 / Chinese Dim Sum	/	/	3	3															
						小計/Subtotal	7	7	4	4	小計/Subtotal	11	11	10	10	小計/Subtotal	7	7	6	6	小計/Subtotal	2	2	2	2
選修科目 Elective course	校選修 (通識科目) University Elective										軍訓(一)(二) / Military Training(一)(二)	2	2	2	2										
	主題樂園管理 / Theme Park Practice and Management	2	2	/	/	國家公園與世界遺產 / National Parks and World Heritage	2	2	/	/	職場倫理與生涯發展 / Workplace Ethics and Career Development	2	2	/	/	餐廳籌劃與開幕 / Restaurant Development and Planning	2	2	/	/					
	消費者心理與行為 / The Psychology and Behavior of Consumer	2	2	/	/	國際禮儀 / International Etiquette	2	2	/	/	人際關係與溝通技巧 / Interpersonal Relationships and Communication Skills	2	2	/	/	綠色餐飲 / Green Restaurants	2	2	/	/					
	旅遊行程設計 / Tour Planning and Design	2	2	/	/	生態永續觀光 / Ecological and Sustainable Tourism	2	2	/	/	◆創意中餐廳實務 / Creative Medium Practice	2	2	/	/	渡假旅館經營管理 / Management of resort hotel	2	2	/	/					
	咖啡美學 / Art of coffee	2	2	/	/	餐旅美學 / Hospitality Aesthetic	2	2	/	/	旅館客務管理實務 / Hotel front office and housekeeping Management	2	2	/	/	台灣小吃料理 / Taiwanese snacks dishes	3	3	/	/					
	食物學與食材認識 / Food Fundamentals and Food Ingredients	/	/	2	2	觀光地理 / Tourism Geography	2	2	/	/	宴會經營管理實務 / Banquet Management Practice	2	2	/	/	日式料理實務 / Japanese Cooking	3	3	/	/					
	會議與展覽管理 / Meeting and Exhibition Management	/	/	2	2	音樂城市導覽 / The Guide of Musical Cities	2	2	/	/	世界飲食文化 / World Food Culture	2	2	/	/	溫泉與露營區經營管理 / Hot spring and camping area operation and management	/	/	2	2					
	音樂節慶與旅遊 / Music Festival and Tourism	/	/	2	2	文化創意產業與觀光發展 / Cultural with Creative Industries and Tourism Development	2	2	/	/	服務業客訴與危機管理 / Customer complaints and crisis management in service industry	/	/	2	2	吧檯管理 / The Bar management	/	/	2	2					
	#多媒體應用與簡報技巧 / Multi-Media Application and the Skills for Slide Design	/	/	2	2	#餐飲資訊系統 / Introductions to Restaurant Management Information System	2	2	/	/	HACCP 與 ISO2000	/	/	2	2	餐旅策略管理 / Hospitality Strategy Management	/	/	2	2					
	@飲料調製 / Beverage Modulation	/	/	3	3	餐旅英文 / Hospitality English	2	2	/	/	葡萄酒賞析 / Wine Appreciation	/	/	2	2	法義料理實務 / French & Italian Cuisine	/	/	3	3					
						◆創新蛋糕設計與製作實務 / Innovative cake design and production practice	2	2	/	/	◆創新糕點製作 / Innovative Pastry Making	/	/	3	3	西點裝飾藝術 / Decorating Techniques for Pastry	/	/	3	3					
						感官評估與分析 / Food Sensory Evaluation and Analysis	/	/	2	2	◆創意料理 / Creative Cuisine	/	/	3	3	中式點心 / Chinese Dim Sum	/	/	3	3					
						美姿美儀與接待技巧 / Practical Etiquette and Deportment	/	/	2	2	巧克力製作與拉糖藝術 / Chocolate Making and the Art of Pulling Sugar	/	/	3	3										
						餐旅會計學 / Hospitality accounting	/	/	2	2															
						節慶與文化活動管理 / Festivals and Cultural Activities Management	/	/	2	2															
						鄉村與社區觀光 / Country and Community Tours	/	/	2	2															
						◆創意甜點製作 / Creative Dessert Practice	/	/	2	2															
						領隊與導遊實務 / The Practice of Tour Leader & Tour Guide	/	/	2	2															
						建議選修 / Recommended Elective	2	2	5	5	建議選修 / Recommended Elective	6	6	6	6	建議選修 / Recommended Elective	10	10	12	12	建議選修 / Recommended Elective	10	10	10	10
						合計/Total	13	13	17	17	合計/Total	19	19	18	18	合計/Total	19	19	18	18	合計/Total	12	12	12	12

備註：

- 「#」電腦上機實習科目。「@」專業證照輔導課程。「◆」創新創意課程。「▲」產業實務導向共構課程。「★」專業職能課程。
- 當學期若開設計畫性課程，如就業學程課程等，系選修課程得以計畫性課程認列畢業選修學分數。

128 128