

中華科技大學 二專進修部 餐旅管理科 課程規劃表(114學年度入學)

114年4月21日113學年度第2學期第1次系課程發展委員會議通過

114年4月23日113學年度第2學期第1次院課程發展委員會議通過

114年4月28日113學年度第2學期第1次校課程發展委員會議通過

第一學年/First Academic Year						第二學年/Second 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			
		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	通識課程(一)/General Courses(I)	/	/	2	2	通識課程(二)/General Courses(II)	2	2	/	/	10	10	
	中文寫作與應用(一)(二)/Chinese Writing and Application(I)(II)	2	2	2	2	通識課程(三)/General Courses(III)	/	/	2	2			
	小計/Subtotal	2	2	4	4	小計/Subtotal	2	2	2	2			
學院必修 (專業科目) Courses Required by the College													
	小計/Subtotal					小計/Subtotal							
學系必修 (專業科目) Courses Required by the Department	食物學與食材認識 / Food Fundamentals and Food Ingredients	2	2	/	/	餐旅行銷 / Meal Travel Marketing	2	2	/	/	40	40	
	餐旅管理 / Hospitality Management	2	2	/	/	食品衛生與安全 / Hospitality Hygiene and Safety	2	2	/	/			
	@烘焙實務 / Baking Practice	3	3	/	/	◆創意甜點 / Creative Dessert Practice	3	3	/	/			
	基礎烹飪實務 / Basic cooking practices	3	3	/	/	@中餐烹飪實務 / Chinese Cuisine Practice	3	3	/	/			
	餐旅英文 / Hospitality English	/	/	2	2	餐旅服務 / Hospitality Service	/	/	2	2			
	食物製備與營養 / Food Preparation & Nutrition	/	/	2	2	茶與咖啡 / tea and coffee	/	/	2	2			
	中式點心 / Chinese Dim Sum	/	/	3	3	創意料理 / Creative Cuisine	/	/	3	3			
	@飲料調製/ Beverage Modulation	/	/	3	3	@西餐烹飪實務 / Western Cuisine Practice	/	/	3	3			
	小計/Subtotal	10	10	10	10	小計/Subtotal	10	10	10	10			
選修科目 Elective Course	校選修 (通識科目) University Electives										30	30	
	院選修 (專業科目) College Electives												
	學系選修 Department Electives	#多媒體應用與簡報技巧 / Multi-Media Application and the Skills for Slide Design	2	2	/	/	餐旅服務管理 / Remarkable Service Management	2	2	/			/
		連鎖餐飲經營管理 / Chain restaurant managementt	2	2	/	/	世界飲食文化 / World Food Culture	2	2	/			/
		職場倫理 / Workplace Ethics	2	2	/	/	綠色餐飲 / Green Restaurants	2	2	/			/
		人際關係與溝通技巧 / Interpersonal Relationships and Communication Skills	2	2	/	/	餐旅產品開發 / Hospitality Product Development	2	2	/			/
		國際禮儀 / International Etiquette	2	2	/	/	巧克力製作與拉糖藝術 / Chocolate Making and the Art of Pulling Sugar	3	3	/			/
		餐旅美學 / Hospitality Aesthetic	/	/	2	2	台灣小吃料理 / Taiwanese snacks dishes	3	3	/			/
		消費者心理與行為 / The Psychology and Behavior of Consumer	/	/	2	2	團體營養膳食與製備 / The Mangement of Group Meal and Quantity Food Preparation	/	/	2			2
		感官評估與分析 / Food Sensory Evaluation and Analysis	/	/	2	2	葡萄酒賞析 / Wine Appreciation	/	/	2			2
						餐旅採購實務與成本控制 / Purchasing Management and Cost Control for the Hospitality Industry	/	/	2	2			
						法義料理實務 French & Italian Cuisine	/	/	3	3			
						◆創新糕點製作 / Innovative Pastry Making	/	/	3	3			
		建議選修/ Recommended Elective	8	8	6	6	建議選修/ Recommended Elective	8	8	8			8
		合計/Total	20	20	20	20	合計/Total	20	20	20			20

- 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。「★」職能專業課程。
 - 若本班人數或所開課程經第一階段選課後未達開班人數，學生得跨年級、跨系或跨院選修相關課程。
 - 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。