

中華科技大學 四技進修部 餐旅管理系課程規劃表(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			學分 Credits
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	/	/	通識課程(四)/General Courses(IV)	2	2	/	/									18	18	
	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	通識課程(五)/General Courses(V)	/	/	2	2											
	體適能與健康促進 (一)(二)/Physical Fitness and Health Pomotion(I)(II)	2	2	2	2																					
	小計/Subtotal	4	4	6	6	小計/Subtotal	2	2	2	2	小計/Subtotal	2	2	2	2	小計/Subtotal										
學院必修 (專業科目) Courses Required by the College																										
	小計/Subtotal					小計/Subtotal					小計/Subtotal					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	/	/	餐旅人力資源 / Hospitality Human Resource Management	2	2	/	/	專題討論(一)(二) / Seminar(1)(2)	2	2	2	2					51	51
	餐旅英文/ Hospitality English	2	2	/	/	食品衛生與安全 / Food Hygiene and Safety	2	2	/	/	團體營養膳食與製備 / The Mangement of Group Meal and Quantity Food Preparation	2	2	/	/											
	職場倫理 / Workplace Ethics	2	2	/	/	茶與咖啡 / tea and coffee	2	2	/	/	餐飲衛生管理實務 /Catering Hygiene Management Practice	2	2	/	/											
	@烘焙實務 / Baking Practice	3	3	/	/	@中餐烹飪實務 / Chinese Cuisine Practice	3	3	/	/	宴會西點製作 / Banquet dessert production	3	3	/	/											
	餐旅服務 / Hospitality Service	/	/	2	2	國際禮儀 / International Etiquette	/	/	2	2	餐旅採購實務與成本控制 / Purchasing Management and Cost Control for the Hospitality Industry	/	/	2	2											
	食物學與食材認識 / Food Fundamentals and Food Ingredients	/	/	2	2	食物製備與營養 / Food Preparation & Nutrition	/	/	2	2	餐旅產品開發 / Hospitality Product Development	/	/	2	2											
	@飲料調製 / Beverage Modulation	/	/	3	3	'@西餐烹飪實務 / Western Cuisine Practice	/	/	3	3	連鎖餐飲經營管理 / Chain restaurant management	/	/	2	2											
	小計/Subtotal	9	9	7	7	小計/Subtotal	9	9	7	7	小計/Subtotal	9	9	6	6	小計/Subtotal	2	2	2	2						
選修科目 Elective Course	校選修 (通識科目) University Electives										軍訓(一)(二)/Military Training(1)(2)	2	2	2	2											
	院選修 (專業科目) College Electives																									
	學系選修 Department Electives	咖啡美學 / Art of coffee	2	2	/	/	◆創新蛋糕設計與製作實 務 / Innovative cake design and production practice	3	3	/	/	餐旅品質管理 / Restaurant Hotel quality management	2	2	/	/	綠色餐飲 / Green Restaurants	2	2	/	/					
		世界飲食文化 / World Food Culture	2	2	/	/	中式米食基礎	3	3	/	/	◆創意中麵實務 / Creative Medium Practice	2	2	/	/	餐廳籌劃與開幕 / Restaurant Development and Planning	2	2	/	/					
		人際關係與溝通技巧 / Interpersonal Relationships and Communication Skills	2	2	/	/	◆創意甜點 / Creative Dessert Practice	3	3	/	/	#餐旅資訊系統 / Introduction to Hospitality Information System	2	2	/	/	餐旅策略管理 / Hospitality Strategy Management	2	2	/	/					
		餐旅會計學 / Hospitality Accounting	/	/	2	2	基礎烹飪實務 / Basic cooking practices	3	3	/	/	宴會經營管理實務 / Banquet Management Practice	2	2	/	/	渡假旅館經營管理 / Management of resort hotel	2	2	/	/					
		消費者心理與行為 / The Psychology and Behavior of Consumer	/	/	2	2	會議與展覽管理 / Conference and Exhibition Management	/	/	2	2	服務業客訴與危機管理 / Customer complaints and crisis management in service industry	/	/	2	2	飲食市場行銷 / Food marketing	2	2	/	/					
		餐旅美學 / Hospitality Aesthetic	/	/	2	2	感官評估與分析 /Food Sensory Evaluation and Analysis	/	/	2	2	HACCP與ISO22000	/	/	2	2	西點裝飾藝術 /West Point Art Deco	3	3	/	/					
						中式點心 / Chinese Dim Sum	/	/	3	3	◆創新糕點製作 / Innovative Pastry Making	/	/	2	2	台灣小吃料理 /Taiwanese snacks dishes	3	3	/	/						
						◆創意料理 / Creative Cuisine	/	/	3	3	葡萄酒賞析 / Wine Appreciation	/	/	2	2	溫泉與露營區經營與管理 /Operation and management of hot springs and camping areas	/	/	2	2						
						中式米食製作	/	/	3	3	旅館客務管理實務 / Hotel front office and housekeeping Management	/	/	2	2	音樂節慶與旅遊 /Music Festivals and Tourism	/	/	2	2						
																吧檯管理 /The Bar management	/	/	2	2						
																餐飲市場調查與分析 / Food & Beverage market survey and analysis	/	/	2	2						
																法義料理實務 /French & Italian Cuisine	/	/	3	3						
																惜食創意料理 / Food Wise Creative Cuisine	/	/	3	3						
																巧克力製作與拉糖藝術 /Chocolate Making and the Art of Pulling Sugar	/	/	3	3						
		建議選修/ Recommended Elective	4	4	4	4	建議選修/ Recommended Elective	6	6	8	8	建議選修/ Recommended Elective	6	6	8	8	建議選修/ Recommended Elective	11	11	12	12					
		合計/Total	17	17	17	17	合計/Total	17	17	17	17	合計/Total	17	17	16	16	合計/Total	13	13	14	14	128	128			

備註：

1. 「#」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。
2. 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。
3. 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。