

中華科技大學 四技日間部 餐旅管理系 新南向產學合作國際學生專班 課程規劃表(114學年度入學)

Trường ĐHKT Trung Hoa Bốn năm của lớp ban ngày Khoa Quản Lý Du Lịch Nhà Hàng,Lớp Hợp Tác Quốc T ệ Chuyên Ban tân Hướng Nam,Thời Khóa Biểu K ế Hoạch Chương Trình Giảng Dạy (Năm Học 114)

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 Năm Nhất						第二學年 Năm Hai					第三學年 Năm 3					第四學年 Năm 4					學分數 Học Phần	時數 Số Tiết			
科 目 Môn Học		一學期 Kỳ 1		二學期 kỳ 2		科 目 Môn Học		一學期 Kỳ 1		二學期 Kỳ 2		科 目 Môn Học		一學期 kỳ 1		二學期 Kỳ 2		科 目 Môn Học		一學期 Kỳ 1			二學期 Kỳ 2		
		學分 Học Phần	時數 Số tiết	學分 Học Phần	時數 Số tiết			學分 Học Phần	時數 Số tiết	學分 Học Phần	時數 Số tiết			學分 Học Phần	時數 Số tiết	學分 Học Phần	時數 Số tiết			學分 Học Phần			時數 Số tiết	學分 Học Phần	時數 Số tiết
學校必修 Trường bắt buộc (通識科目) Nghiên cứu tổng hợp	初級華語(一) / Tiếng Trung sơ cấp (1)	5	10	/	/	進階華語(一) / Tiếng Trung nâng cao (1)	2	4	/	/															
	初級華語會話(一) / Đàm thoại tiếng Trung sơ cấp (1)	1	2	/	/	進階華語會話(一) / Đàm thoại Tiếng Trung nâng cao (1)	1	2	/	/															
	生活英文(一) / Tiếng Anh sinh hoạt (1)	2	2	/	/	實用英文(一) / Tiếng Anh thực tế (1)	2	2	/	/															
	初級華語(二) / Tiếng Trung sơ cấp (2)	/	/	5	10	進階華語(二) / Tiếng Trung nâng cao (2)	/	/	2	4															
	初級華語會話(二) / Đàm thoại tiếng Trung sơ cấp (2)	/	/	1	2	進階華語會話(二) / Đàm thoại Tiếng Trung nâng cao (2)	/	/	1	2															
	生活英文(二) / Tiếng Anh sinh hoạt (2)	/	/	2	2	實用英文(二) / Tiếng Anh thực tế (2)	/	/	2	2															
	小計 / tổng phụ	8	14	8	14	小計 / tổng phụ	5	8	5	8	小計 / tổng phụ					小計/tổng phụ									
學系必修 Môn học bắt buộc (專業科目) Môn chuyên ngành	職場倫理 / đạo đức nơi làm việc	2	2	/	/	▲產業實習 (一)(二) / Thực tập kỹ thuật (1) (2)	6	20	6	20	▲產業實習(三) / Thực tập kỹ thuật (3)	6	20	/	/	專題討論(一) / Thảo luận chuyên đề đặc biệt (I)	3	3	/	/					
	食物學與食材認識 / Khoa học thực phẩm và Nhận biết nguyên liệu	2	2	/	/	食品衛生與安全 / Hospitality Hygiene and Safety	2	2	/	/	食物製備與營養 / Chế biến thức ăn & Dinh dưỡng	2	2	/	/	專題討論(二) / Thảo luận chuyên đề đặc biệt (II)	/	/	3	3					
	@國際禮儀 / Nghi Lễ Quốc Tế	2	2	/	/	餐旅服務 / Hospitality Service	2	2	/	/	餐旅行銷 / Tiếp thị du lịch Nhà hàng	2	2	/	/										
	人際關係與溝通技巧 / Kỹ năng giao tiếp v à giao tiếp giữa các cá nhâ n	/	/	2	2	餐飲衛生管理實務 / Thực hành Quản lý Vệ sinh Thực phẩm và Đồ uống	/	/	2	2	西餐烹飪基礎 / Khá i niệm cơ bản về nấu ăn phương Tây	3	3	/	/										
	餐旅管理 / Quản lý Du Lịch khách sạn	/	/	2	2						服務業客訴與危機 管理 / Khiếu nại của kh ách hàng và quản lý khủng hoảng trong ngành dịch vụ	/	/	2	2										
	小計 / tổng phụ	6	6	4	4	小計 / tổng phụ	10	24	8	22	小計 / tổng phụ	13	27	2	2	小計/tổng phụ	3	3	3	3					
學系選修 Môn Tự chọn (專業科目) Môn học chuyên ngà nh	消費者心理與行為 / Tâm lý và Hành vi Người tiêu dùng	2	2	/	/	餐旅採購實務與成 本控制 / Thực hành mua sắm thực phẩm và du lịch và kiểm soát chi phí	2	2	/	/	▲產業實習(四) / Thực tập kỹ thuật (4)	/	/	6	20	▲產業實習 (五)(六) / Thực tập kỹ thuật (5)(6)	6	20	6	20					
	餐旅產業概論 / Giới thiệu về ngành Nhà h àng Khách sạn	2	2	/	/	綠色餐飲 / Thực Phẩm xanh	2	2	/	/	*咖啡美學 / cà phê thẩm mỹ	2	2	/	/	*調酒學 / pha chế	3	3	/	/					
	餐旅服務技能 / kỹ năng dịch vụ du lịch khách sạn	2	2	/	/	餐旅美學 / thẩm mỹ khách sạn	2	2	/	/	#餐旅資訊系統 / Hệ thống thông tin du lịch khách sạn	2	2	/	/	*巧克力製作與拉 糖藝術 / Làm Sôcôla và Nghệ thuật Kéo Đường	3	3	/	/					
	連鎖餐飲經營管理 / Quản lý chuỗi nhà hàng	2	2	/	/	*烘焙基礎 / Khái niệm cơ bản về làm bánh	3	3	/	/	*葡萄酒賞析 / Đánh giá về rượu	2	2	/	/	*日式料理實務/ Âm thực Nhật Bản	3	3	/	/					
	*世界飲食文化 / văn hóa ẩm thực thế giới	/	/	2	2	*巧克力工藝基礎 / Cơ bản thủ công về socola	3	3	/	/	團體營養膳食與製 備 / Chuẩn bị các bữa ăn bổ dưỡng	2	2	/	/	◆臺灣渡假旅館經 營管理 / Quản lý khu nghỉ dưỡng của khách sạn ở Đài Loan	3	3	/	/					
	音樂節慶與旅遊 / Lễ hội âm nhạc và du lịch	/	/	2	2	*創意甜點基礎 / ơ bản sáng tạo về món trá ng miệng	3	3	/	/	*西點裝飾藝術 / Nghệ Thuật Trang Trí Bà nh	3	3	/	/	◆餐旅策略管理/ Quản lý chiến lược khách sạn	/	/	3	3					
	*基礎中餐食物製 備 / Các món ăn cơ bản của Trung Quốc	/	/	2	2	*藝術裝飾麵包入 門 / Cơ bản về kỹ năng trang trí bánh mì	3	3	/	/	餐旅人力資源管理 / Quản lý nguồn nhân lực khách sạn	/	/	2	2	*中式點心 / Tráng miếng kiểu Trung Quốc	/	/	3	3					
	*基礎烹飪實務 / Thực hành nấu ăn cơ bản	/	/	2	2	感官評估與分析/ Đ ánh giá và phân tích cảm quan	/	/	2	2	吧檯管理 / Quản Lý Quầy Bar	/	/	2	2	*法義料理實務 / Thực hành ẩm thực hợp pháp	/	/	3	3					
	#多媒體應用與簡 報技巧 / kỹ năng trình bày và ứng dụng đa phương tiện	/	/	2	2	餐旅英文 / Tiếng Anh Du Lịch Khách Sạn	/	/	2	2	@HACCP 與 ISO 22000 / HACCP và ISO 22000	/	/	2	2	*台灣小吃料理/ Đồ ăn nhẹ của Đài Loan	/	/	3	3					
	*茶與咖啡 / trà và c à phê	/	/	2	2	餐廳籌劃與開幕 / Lập kế hoạch và khai trương nhà hàng	/	/	2	2	臺灣溫泉與露臺區 經營與管理/ Hoạt đ ộng và quản lý khu cắm trại và suối nước nóng Đà i Loan	/	/	2	2										
	*台灣特色茶學基 礎 / Kiến thức cơ bản về Trà đặc sản Đài Loan	/	/	2	2	旅行業管理 / quản l ý du lịch	/	/	2	2	*飲料調製基礎 / Khái niệm cơ bản về pha chế đồ uống	/	/	3	3										
	*咖啡調製實務基 礎 / Thực hành pha cafe cơ bản	/	/	2	2	*中餐烹飪基礎 / cơ bản nấu ăn Trung Quốc	/	/	3	3	*咖啡調製實務進 階 / Thực hành pha chế cafe nâng cao	/	/	3	3										
	*飲調實務調製基 礎 / Thực hành cơ bản v ề pha chế đồ uống	/	/	2	2	*中餐基本技能丙 級證照實作 / Thực h ành chứng chỉ về kỹ năng cơ bản về ẩm thực Trung Hoa cấp độ C	/	/	3	3	*台灣特色茶學進 階 / Nghiên cứu chuyên s âu về đặc sản Trà Đài Loan	/	/	3	3										
	*中式麵食基礎 / Khái niệm cơ bản về mì ống Trung Quốc	/	/	3	3				3	3	*飲調實務調製進 階 / Thực hành pha chế thức uống nâng cao	/	/	3	3										
	*中式米食基礎 / Cơ bản về nấu cơm Trung Hoa	/	/	3	3	*中式葷食、素食 丙級證照實作 / Triển khai chứng chỉ C mỗ n Trung Hoa cho người ăn mặn và người ăn chay	/	/	3	3															
	*中式麵食製作 / Cơ bản về làm mì Trung Hoa	/	/	3	3																				
	*中式米食製作 / Cơ bản về nấu cơm Trung Hoa	/	/	3	3																				
	建議選修/ Gợi ý lựa chọn	4	4	7	7	建議選修/ Gợi ý lựa chọn	6	6	6	6	建議選修/ Gợi ý lựa chọn	2	2	10	10	建議選修/ Gợi ý lựa chọn	9	9	9	9					
	合計tổng cộng	18	24	19	25	合計tổng cộng	21	38	19	36	合計tổng cộng	15	29	12	12	合計tổng cộng	12	12	12	12	128	188			

備註：Ghi Chú

- 「#」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。「*」未修習實習課程之替代課程。
「#」 Các môn học thực hành trên máy tính. 「@」 Khóa học Tư vấn Giấy phép Chuyên nghiệp. 「◆」 Các khóa học sáng tạo và đổi mới. 「▲」 Khóa học đồng xây dựng theo định hướng thực hành trong ngành. 「★」 các khó a học chức năng chuyên nghiệp. 「*」 Các khóa học thay thế dành cho các bạn sinh viên không tham gia khóa thực tập.
- 校畢業門檻為「產業實習(一)~(三)」 學期 tốt nghiệp của trường là "Thực tập công nghiệp (1) ~ (3)"
- 華語檢定 kiểm tra tiếng trung : 學生須於一年級第二學期結束前通過華語文能力A2 (含) 級以上測驗。如未能通過華語文能力A2 (含) 級以上測驗者，則依規定逕予退學。
Học sinh phải vượt qua bài kiểm tra trình độ tiếng Trung ở cấp độ A2 (bao gồm) trở lên trước khi kết thúc học kỳ thứ hai của lớp một. Những người không vượt qua bài kiểm tra trình độ tiếng Trung A2 (bao gồm) cấp độ trở
- 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。
Trong học kỳ hiện tại, nếu các khóa học thiết kế của ROC, chẳng hạn như các khóa học việc làm, các khóa học tự chọn của khoa có thể được công nhận là tín chỉ tự chọn tốt nghiệp theo các khóa học đã lập kế hoạch.
- 修業年限 Maximum Years of Study : 四年制學士班四至六年Hệ đại học từ 4 đến 6 năm.