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(115學年度入學)

Trường ĐHKT Trung Hoa Bốn năm của lớp ban ngày Khoa Quản Lý Du Lich Nhà Hàng,Lớp Hợp Tác Quốc Tế Chuyên Ban tân Hướng Nam,Thời Khóa Biểu Kế Hoạch Chương Trình Giảng Dạy (Năm Học 115)

115年4月17日 114學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過
115年4月27日 114學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過
115年5月4日 114學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

	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)	4	8	/	/	進階華語(一) / Tiếng Trung nâng cao (1)	2	4	/	/											24	40
	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	/	/	餐旅英文會話(一) / Giao tiếp tiếng Anh nhà hàng – khách sạn (1)	2	2	/	/												
	初級華語(二) / Tiếng Trung sơ cấp (2)	/	/	4	8	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	餐旅英文會話(二) / Giao tiếp tiếng Anh nhà hàng – khách sạn (2)	/	/	2	2												
	小計 / tổng phụ	**7**	**12**	**7**	**12**	**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)** / Thực tập kỹ thuật (1)	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	/	/	49	91
	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 và giao tiếp giữa các cá nhân	/	/	2	2	**▲產業實習(二)** / Thực tập kỹ thuật (2)	/	/	6	20	西餐烹飪基礎 / Khái niệm cơ bản về nấu ăn phương Tây	3	3	/	/							
	餐旅管理 / Quản lý Du Lịch khách sạn	/	/	2	2	餐飲衛生管理實務 / Thực hành Quản lý Vệ sinh Thực phẩm và Đồ uống	/	/	2	2	服務業客訴與危機管理 / Khiếu nại của khách 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 ngành	消費者心理與行為 / Tâm lý và Hành vi Người tiêu dùng	2	2	/	/	＊飲調實務調製 / Thực hành pha chế đồ uống	3	3	/	/	**▲產業實習(四)** / Thực tập kỹ thuật (4)	/	/	6	20	**▲產業實習(五)** / Thực tập kỹ thuật (5)	6	20	/	/	55	55
	餐旅產業概論 / Giới thiệu về ngành Nhà hàng Khách sạn	2	2	/	/	＊中餐烹飪基礎 / cơ bản nấu ăn Trung Quốc	3	3	/	/	＊手搖飲料調製 / Pha chế đồ uống	3	3	/	/	＊調酒學 / pha chế	3	3	/	/		
	餐旅服務技能 / kỹ năng dịch vụ du lịc khách sạn	2	2	/	/	＊創意甜點基礎 / ơ bản sáng tạo về môn tráng miệng	3	3	/	/	＊葡萄酒賞析/ Đánh giá về rượu	3	3	/	/	＊巧克力工藝基礎 / Cơ bản thủ công về socola	3	3	/	/		
	連鎖餐飲經營管理 / Quản lý chuỗi nhà hàng	2	2	/	/	＊藝術裝飾麵包入門 / Cơ bản về kỹ năng trang trí bánh mì	3	3	/	/	＊蛋糕裝飾製作 / Trang trí và làm bánh kem	3	3	/	/	＊咖啡調配與拉花技巧 / Kỹ thuật pha chế cà phê và tạo hình latte	3	3	/	/		
	音樂節慶與旅遊 / Lễ hội âm nhạc và du lịch	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	/	/	＊中式冷廚製作 / Chế biến món nguội kiểu Trung	3	3	/	/	＊日式料理實務 / Ẩm thực Nhật Bản	3	3	/	/		
	＊烘焙基礎 / Khái niệm cơ bản về làm bánh	/	/	3	3	綠色餐飲 / Thực Phẩm xanh	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	/	/		
	＊中式麵食基礎 / Khái niệm cơ bản về mì ống Trung Quốc	/	/	3	3	餐旅美學 / thẩm mỹ khách sạn	2	2	/	/	團體營養膳食與製備/ Chuẩn bị các bữa ăn bổ dưỡng	2	2	/	/	**▲產業實習(六)** / Thực tập kỹ thuật (6)	/	/	6	20		
	＊中式米食基礎 / Cơ bản về nấu cơm Trung Hoa	/	/	3	3	餐旅人力資源管理 / Quản lý nguồn nhân lực khách sạn	2	2	/	/	◆臺灣渡假旅館經營管理 / Quản lý khu nghỉ dưỡng của khách sạn ở Đài Loan	2	2	/	/	＊法義料理實務 / Thực hành ẩm thực hợp pháp	/	/	3	3		
	＊中式麵食製作 / Cơ bản về làm mì Trung Hoa	/	/	3	3	＊台灣特色茶學 / đặc trưng Trà Đài Loan	/	/	3	3	吧檯管理 / Quản Lý Quầy Bar	2	2	/	/	＊台灣創意料理 / Ẩm thực sáng tạo Đài Loan	/	/	3	3		
	＊中式米食製作 / Cơ bản về nấu cơm Trung Hoa	/	/	3	3	＊中西式糕點製作 /Chế biến bánh ngọt Âu – Á	/	/	3	3	＊咖啡調製實務 / Thực hành pha chế cà phê	/	/	3	3	*手沖咖啡萃取沖煮 / Kỹ thuật pha cà phê thủ công	/	/	3	3		
						＊中式料理製作 / Chế biến món ăn Trung Hoa	/	/	3	3	＊西點裝飾藝術 / Nghệ Thuật Trang Trí Bánh	/	/	3	3	＊巧克力製作與拉糖藝術/ Làm Sôcôla và Nghệ thuật Kẻo Đường	/	/	3	3		
						＊中式點心製作 / Chế biến điểm tâm Trung Hoa	/	/	3	3	＊伴手禮製作 / Làm quà lưu niệm	/	/	3	3							
						臺灣溫泉與露營區經營與管理 / Hoạt động và quản lý khu cắm trại và suối nước nóng Đài Loan	/	/	2	2	＊西式冷廚製作 / Chế biến món nguội kiểu Tây	/	/	3	3							
						餐廳籌劃與開幕 / Lập kế hoạch và khai trương nhà hàng	/	/	2	2	＊中式宴會菜餚製作/ Chế biến món tiệc kiểu Trung	/	/	3	3							
						◆餐旅策略管理 / Quản lý chiến lược khách sạn	/	/	2	2	＊世界飲食文化 / văn hóa ẩm thực thế giới	/	/	3	3							
						#餐旅資訊系統 / Hệ thống thông tin du lịch khách sạn	/	/	2	2												
	建議選修 / Gợi ý lựa chọn	4	4	6	6	**建議選修 / Gợi ý lựa chọn**	6	6	6	6	**建議選修 / Gợi ý lựa chọn**	6	6	9	9	**建議選修 / Gợi ý lựa chọn**	9	9	9	9		
	合計tổng cộng	**17**	**22**	**17**	**22**	**合計tổng cộng**	**21**	**38**	**19**	**36**	**合計tổng cộng**	**19**	**33**	**11**	**11**	**合計tổng cộng**	**12**	**12**	**12**	**12**	128	186

備註：Ghi Chú

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。「★」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 khóa học chức năng chuyên nghiệp. 「＊」Các khoá học thay thế dành cho các bạn sinh viên không tham gia khoá thực tập.

2. 校畢業門檻為「產業實習(一)~(三)」Ngưỡng tốt nghiệp của trường là "Thực tập công nghiệp (1) ~ (3)"

3.華語檢定Thi năng lực Hoa ngữ：學生須通過2次華語文能力A2(含)級以上測驗 Sinh viên phải thi đạt tối thiểu 2 lần kỳ thi năng lực Hoa ngữ trình độ A2 (bao gồm A2) trở lên.

(1)第一次Lần thứ nhất：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。

Sinh viên phải đạt chứng chỉ năng lực Hoa ngữ trình độ A2 (bao gồm A2) trở lên trước khi kết thúc học kỳ 2 năm nhất. Nếu không đạt, sẽ bị buộc thôi học theo quy định.

(2)第二次Lần thứ hai：學生須於三年級第一學期開始至四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，未能通過畢業門檻。

Sinh viên phải đạt chứng chỉ năng lực Hoa ngữ trình độ A2 (bao gồm A2) trở lên trong thời gian từ đầu học kỳ 1 năm 3 đến hết học kỳ 2 năm 4. Nếu không đạt, sẽ không đủ điều kiện xét tốt nghiệp.

4. 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.

5.修業年限 Maximum Years of Study ：四年制學士班四至六年 Hệ đai học từ 4 đến 6 năm.