

中華科技大學 四技日間部 餐旅管理系 課程規劃表(115學年度入學)

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/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			
				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	通識課程(一) / General Course(I)	2	2	/	/	通識課程(三) / General Course(III)	2	2	/	/	通識課程(五) / General Course(V)	2	2	/	/					24	24		
	通識課程(二) / General Course(II)	/	/	2	2	通識課程(四) / General Course(IV)	/	/	2	2	通識課程(六) / General Course(VI)	/	/	2	2								
	中文寫作與應用(一)(二) / Chinese Writing and Application(DII)	2	2	2	2																		
	實用英文(一)(二) / Practical English(DII)	2	2	2	2																		
	體適能與健康促進(一)(二) / Physical Fitness and Health Promotion(DII)	2	2	2	2																		
	小計/Subtotal	8	8	8	8	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	職場倫理 / Workplace Ethics	2	2	/	/	健康產業創新與創業管理 / Innovation Management and Entrepreneurship in Healthcare Industry	3	3	/	/	◆創新創意產品開發 / Product Development and Innovation	3	3	/	/					12	12		
	#科技軟體應用與設計 / Technology Software Application and Design	/	/	2	2	#大數據應用與程式設計 / Introductions to Big Data Analysis and Programming	/	/	2	2													
	小計/Subtotal	2	2	2	2	小計/Subtotal	3	3	2	2	小計/Subtotal	3	3	/	/	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	/	/	專題製作(一)(二) / Project Study (DI)	2	2	2	2					54	54		
	@烘焙實務 / Baking Practice	3	3	/	/	食品衛生與安全 / Food Hygiene and Safety	2	2	/	/	餐旅人力資源 / Hospitality Human Resource	2	2	/	/								
	中式點心 / Chinese Dim Sum	3	3	/	/	茶與咖啡 / Tea and coffee	2	2	/	/	團體營養膳食與製備 / The Management of Group Meal and Quantity Food Preparation	2	2	/	/								
	餐旅服務 / Hospitality Service	/	/	2	2	宴會西點製作 / Banquet dessert production	3	3	/	/	主題宴會規劃實務 / Practical planning of themed banquets	3	3	/	/								
	食物學與食材認識 / Food Science and Ingredients Knowledge	/	/	2	2	@中餐烹飪實務 / Chinese Cuisine Practice	3	3	/	/	餐飲衛生管理實務 / Catering Hygiene Management Practice	/	/	2	2								
	@飲料調製 / Beverage Modulation	/	/	3	3	連鎖餐飲經營管理 / Chain restaurant management	/	/	2	2	餐旅採購實務與成本控制 / Hotel procurement practice and cost control	/	/	2	2								
						食物製備與營養 / Food Preparation & Nutrition	/	/	2	2	餐旅綜合實作展演 / Hotel and Tourism Comprehensive Practice Demonstration	/	/	2	2								
						@西餐烹飪實務 / Western Cuisine Practice	/	/	3	3													
						菜單規劃與說菜技巧 / Menu planning and dish presentation techniques	/	/	3	3													
小計/Subtotal	8	8	7	7	小計/Subtotal	12	12	10	10	小計/Subtotal	9	9	8	8	小計/Subtotal								
選修科目 Elective Course	校選修 (通識科目) University Electives										軍訓(一)(二) / Military Training(DII)	2	2	2	2					38	38		
	院選修 (專業科目) College Electives															資訊技術 / Information Technology	3	3	/			/	
																行銷個案實務導讀與分析 / Introduction and analysis of marketing case practice	3	3	/			/	
																網路社群行銷個案分析 / Case Analysis of Online Community Marketing	3	3	/			/	
																健康產業管理 / Health Industry Management	3	3	/			/	
																養生烘焙技術 / Healthy Baking Technology	3	3	/			/	
																產業專題研究 / Industry-specific research	3	3	/			/	
																咖啡產品創新開發 / Innovative development of coffee products	3	3	/			/	
																數位行銷企劃實務 / Digital Marketing Planning Practice	/	/	3			3	
																國際流通管理實務 / International circulation management practice	/	/	3			3	
																競爭策略分析 / Competitive Strategy Analysis	/	/	3			3	
																企業經營分析 / Business Management and Analysis	/	/	3			3	
																專題討論 / Seminar	/	/	3			3	
																保健藥膳配方設計 / Formula Design of Health Medicated Diet	/	/	3			3	
																創業與店面經營管理 / Entrepreneurship and store management	/	/	3			3	
																大數據健康管理 / Big data health management	/	/	3			3	
	學系選修 Department Electives	國際禮儀 / International Etiquette	/	/	2	2	餐旅會計學 / Hospitality Accounting	2	2	/	/	餐廳籌劃與開幕 / Restaurant Development and Planning	2	2	/	/	校外實習(一)(二) / Extracurricular Internship(DII)	9	/			9	/
		#多媒體應用與簡報技巧 / Multi-Media Application and the Skills for Slide Design	/	/	2	2	餐旅英文 / Hospitality English	2	2	/	/	#餐旅資訊系統 / Introduction to Hospitality Information Systems	2	2	/	/	成長實習 / Growth Internship	1	/			1	/
		音樂節慶與文化活動 / Music Festivals and Cultural Events	/	/	2	2	消費者心理與行為 / The Psychology and Behavior of Consumer	2	2	/	/	◆創意中麵實務 / Creative Medium Practice	2	2	/	/							
		世界飲食文化 / World Food Culture	/	/	2	2	音樂城市導覽 / The Guide of Musical Cities	2	2	/	/	渡假旅館經營管理 / Management of resort hotel	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	/	/	法義料理實務 / French & Italian Cuisine	3	3	/	/							
							旅館客房管理實務 / Hotel front office and housekeeping Management	2	2	/	/	◆創意料理 / Creative Cuisine	3	3	/	/							
							宴會經營管理實務 / Banquet Management Practice	2	2	/	/	巧克力製作與拉糖藝術 / Chocolate Making and the Art of Pulling Sugar	3	3	/	/							
							◆創意甜點製作 / Creative Dessert Practice	/	/	2	2	餐旅策略管理 / Hospitality Strategy Management	/	/	2	2							
							旅行業管理 / Travel Industry Management	/	/	2	2	HACCP與ISO22000 / HACCP and ISO 22000	/	/	2	2							
							餐旅品質管理 / Hospitality Quality Management	/	/	2	2	服務業客訴與危機管理 / Customer complaints and crisis management in service industry	/	/	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							
							領隊與導遊實務 / The Practice of Tour Leader & Tour Guide	/	/	2	2	台灣小吃料理 / Taiwanese snacks dishes	/	/	3	3							
							會議與展覽管理 / Meeting and Exhibition Management	/	/	2	2	◆創新糕點製作 / Innovative Pastry Making	/	/	3	3							
		建議選修/Recommended Elective	/	/	2	2	建議選修/Recommended Elective	2	2	4	4	建議選修/Recommended Elective	4	4	8	8	建議選修/Recommended Elective	9	9			9	9
合計/Total	18	18	19	19	合計/Total	19	19	18	18	合計/Total	18	18	18	18	合計/Total	9	9	9	9				

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。
- 通識課程(一)開設資訊探索與應用
- 校畢業門檻為「校外實習」
- 系就業核心證照建議取得 (1)語言：鼓勵學生多益300分以上。(2)專業證照：系認可之專業證照共兩張，一張為技術士證照，一張為系專業證照。
- 華語檢定：國際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，通過華語文能力A2(含)級以上測驗者，可抵畢業門檻專業證照1張。
- 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。
- 學生選修外系課程將予承認為本系選修學分，全部總計不超過10學分(含本校所認可之外校課程、校選修科目)為原則。