

吳鳳科技大學 日間部 日四技 餐旅管理系 外國學生專班 課程表(109 秋季班)-業經 111.1-1(111.09.19)校課程會議審議通過後實施

WuFeng University Curriculum of Department of Hospitality Management for Foreign Student (2020 Fall New South-bound International Programs of Industry-Academia Collaboration)

Categories	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 Fourth Academic Year						小計 Totals		
	上 First Semester			下 Second semester			上 First Semester			下 Second Semester			上 First Semester			下 Second Semester			上 First Semester			下 Second Semester					
	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	科目 /Subject	學分 Credit	學時 Hour	學分 Credit	學時 Hour	
University General Education Courses	基礎華語 /Basic Chinese	10	10	實用華語 /Practical Chinese	6	6																					
				臺灣的歷史與文化 / History and Culture of Taiwan	2	2																					
				全球化議題 / Global Issues	2	2																					
Totals of General Education Courses		10	10		10	10		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0		0	0	20	20	
Restricted Electives	中餐實務實習(一) / Chinese Cooking and Practice(I)	4	4	中餐實務實習(二) / Chinese Cooking and Practice(II)	4	4	校外實習(一) /off-campus Internship(I)	3	3	校外實習(三) / off-campus Internship(III)	3	3	烘焙實習製作(一)/Baking Internship(I)	4	4	烘焙實習製作(二)/Baking Internship(II)	4	4	校外實習(九) / off-campus Internship(IX)	3	3	校外實習(十一) / off-campus Internship(XI)	3	3			
	國際禮儀/ International Etiquette	2	2	食物營養與保健/ Food Nutrition and Health	2	2	校外實習(二) / off-campus Internship(II)	3	3	校外實習(四) / off-campus Internship(IV)	3	3	餐飲服務 /Food Service Practice	2	2	專業倫理 / Professional Ethics	1	1									
	餐旅安全衛生管理 / Hospitality Safety and Hygiene Management	2	2	管理學/ Management	2	2										安全教育 / Safe education	1	1									
Totals for Restricted Elective Courses		8	8		8	8		6	6		6	6		6	6		6	6		3	3		3	3	46	46	
Unrestricted Electives	*電腦實務/ Practice of Computer	3	3	食品原科學 / Food materials	3	3	食品加工實習 /Food processing internship	4	4	房務作業管理實習 /Housekeeping Management and Practice	2	2	校外實習(五) /off-campus Internship(V)	3	3	校外實習(七) / off-campus Internship(VII)	3	3	校外實習(十) / off-campus Internship(X)	3	3	校外實習(十二) / off-campus Internship(XII)	3	3			

餐旅英文會話 / Hospitality English Conversation	3	3	餐旅日文會話/ Japanese Conversation for Hospitality Industry	3	3	飲料調製 / Beverage preparation	2	2	食物中毒 / Food poisoning	2	2	校外實習 (六) / off-campus Internship(VI)	3	3	校外實習 (八) / off-campus Internship(VIII)	3	3	創意點心製作 / Creative dessert making	4	4	伴手禮製作 / Souvenir making	3	3		
食品化學 / Food Chemistry	3	3	電腦網路概論/ Introduction to Computer Networks	3	3	食品添加物 / Food Additives	2	2	餐旅專業實務 / Hospitality professional practice	4	4	世界飲食文化 / Dietary Culture	2	2	咖啡調製 / Coffee Preparation	2	2	專業證照輔導(一) / Professional license counseling (一)	4	4	專業證照輔導(二) / Professional license counseling (二)	4	4		
						餐旅英文會話	2	2				台灣料理 / Taiwanese Cuisine	3	3	餐旅採購與成本控制 / Hospitality Purchasing Management and Cost Control	2	2								
												菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning	2	2	特色風味餐 / Characteristic style meals Practice	3	3								
Unrestricted Elective credits/hours to be delivered by the department	6	6		6	6		8	8		8	8		9	9		9	9		9	9		7	7	62	62
credit/hour Totals	24	24		24	24		14	14		14	14		15	15		15	15		12	12		10	10	128	128
Credits Required for Graduation																								128	

註：

1. Academic Requirements :

Student must complete at least 128 credits, which includes (1)20 credits of general education courses, (2)46 credits of restricted electives, and (3)62 credits of unrestricted electives

2. Senior Requirements:

Communication Requirement: Student must pass TOCFL Band B (B1) level test.

本課程標準表業經餐旅管理系 110 學年度第二學期第 6 次系課程會議(111.07.01)再次修訂，業經 111 學年度第一學期第 1 次(111.09.19)校課程會議審議通過後實施。