

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)

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		
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	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		8	8		8	8		6	6		6	6		6	6		3	3		3	3		3	3	46
Unrestricted Electives	*電腦實務/ Practice of Computer	3	3	食品原料學 / Food materials	3	3	食品加工實習 /Food processing internshin	4	4	房務作業管理實務/ 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 Conservation 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	2	2	伴手禮製作/ Souvenir making	4	4		
	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		
												台灣料理 / Taiwanese Cuisine	3	3	餐旅採購與成本控制 / Hospitality Purchasing Management and Cost	2	2	食品發酵應用與實習 /Food Fermentation Application and Internship	4	4						
												菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning	2	2	特色風味餐 / Characteristic style meals Practice	4	4	基礎食品檢驗快篩技術 /Fast Screening Technology for Basic Food Inspection	2	2						
																		客務作業管理實務 /Customer Operations Management Practice	2	2						
																		餐旅數位行銷管理 /Hospitality Digital Marketing Management	2	2						
Unrestricted Elective		6	6		6	6		8	8		8	8		8	8		11	11		7	7		62	62		
credit/hour Totals		24	24		24	24		14	14		14	14		14	14		14	14		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 edudation courses, (2)60 credits of restricted electives, and (3)48 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111學年度第2學期第4次(112.07.17)餐旅管理系課程會議修訂通過；2.111學年度第2學期第6次(112.07.20)數位管理學院課程會議修訂通過；3.112學年度第1次(112.09.05)校課程修訂通過。