

吳鳳科技大學 112學年度日間部 四技 食品餐旅技術 國際產學合作專班 課程標準表(112秋季班)

WuFeng University - Curriculum of Department of Hospitality Management for 2023 Four-Year Degree 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	學分 Credit	學時 Hour					
University General Education Courses	基礎華語(一) /Basic Chinese(I)	5	10	基礎華語(二) /Basic Chinese(II)	3	3	實用華語(一) /Practical Chinese(I)	2	2	實用華語(二) /Practical Chinese (II)	2	2													
	生活華語 / Life Chinese	3	3	臺灣歷史與文化/ History and Culture of Taiwan	3	3																			
				人文素養/ Humanistic quality	2	2																			
Totals of General Education Courses	8	13		8	8		2	2		2	2		0	0		0	0		0	0	20	25			
Restricted Electives	食品加工實習(一) / Food Processing Internship	4	4	食品加工實習(二) / Food Processing Internship	4	4	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(五) / Off-campus Internship (V)	3	3	校外實習(七) / Off-campus Internship(VII)	3	3	校外實習(九) / Off-campus Internship(IX)	3	3	中餐實務實習(二) / Chinese Cooking and Practice(II)	4	4	
	*電腦實務 /Practice of Computer	2	2	食物營養與保健 /Food Nutrition and Health	2	2	管理學 / Management	2	2	安全管理 / Safe education	1	1	校外實習(六) /Off-campus Internship(VI)	3	3	校外實習(八) / Off-campus Internship(VIII)	3	3	校外實習(十) / Off-campus Internship(X)	3	3	食品安全風險評估 / Food Safety Risk Assessment	2	2	
	餐旅管理概論 /Introduction to Hospitality Management	2	2	國際禮儀 /International Etiquette	2	2			專業倫理 / Professional Ethics	1	1	食品加工 / Food Processing	2	2			中餐實務實習(一) / Chinese Cooking and Practice(I)	4	4						
				餐旅安全衛生管理 / Hospitality Safety and Hygiene Management	2	2																			
Totals for Restricted Elective Courses	8	8		10	10		6	6		6	6		8	8		6	6		10	10		6	6	60	60
Unrestricted Electives	餐旅服務 /Restaurant Hotel Service	4	4	房務作業管理實務 /Housekeeping Management and Practice	2	2	校外實習(一) /Off-campus Internship(I)	3	3	校外實習(三) / Off-campus Internship(III)	3	3	食品製程原理與應用 / Principles and applications of food processing	2	2	中式麵食製作 / Chinese rice noodle making	4	4	台灣料理 / Taiwanese Cuisine	4	4	校外實習(十一) / Off-campus Internship(XI)	3	3	
	食品原料學 / Food materials	2	2	飲料調製/Beverage Preparation	2	2	校外實習(二) / Off-campus Internship(II)	3	3	校外實習(四) /Off-campus Internship(IV)	3	3	咖啡調製 / Coffee Brewing	2	2	食品微生物快篩檢測 / Fast screening of food microorganisms	2	2	專業證照輔導(三) /Professional License Counseling (III)	4	4	校外實習(十二) / Off-campus Internship(XII)	3	3	
	食品微生物 / Food Microorganisms	2	2	食品添加物 / Food Additives	2	2	餐飲英文會話 / Hospitality English Conversation	2	2	餐旅日文會話 /Japanese Conservation for Hospitality Industry	2	2	特色風味餐 / Characteristic style meals Practice	3	3	蔬果雕刻 /Fruits and vegetables sculpture	2	2	消費者行為 / Consumer Behaviors	2	2	HACCP稽查實務 / HACCP Inspection Practice	2	2	
	華語輔導課 / Chinese tutoring	5		專業證照輔導(一) /Professional License Counseling	4	4	世界飲食文化 / Dietary Culture	2	2	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning	2	2	食品中毒 /Food poisoning	2	2	食品發酵學 /Food fermentation	2	2	餐旅人力資源管理 /Hospitality Human Resource Management	2	2	異國料理 / Exotic cuisine	3	3	
				專業證照輔導(二) /Professional License Counseling (II)	4	4	餐旅行銷 / Hospitality Marketing	2	2	餐旅採購與成本控制 / Hospitality Purchasing Management and Cost Control	2	2	休閒事業管理 /Leisure Business Management	2	2	企業管理 / Business management	2	2	人際關係與溝通技巧 /Interpersonal and Communication Skills	2	2				
Unrestricted Elective credits/hours to be delivered	4	4		6	6		6	6		6	6		6	6		8	8		4	4		8	8	48	48
credit/hour Totals	20	25		24	24		14	14		14	14		14	14		14	14		14	14		14	14	128	133
Credits Required for Graduation																								128	

註：

一、華語課根據教育部規範開設，1. 第一學年第一學期至少5學分10學時。2第一學年第1學期另開設不具學分輔導課至少每週5學時。3. 第一學年第二學期結束前須取得華語能力聽力與閱讀證照A2(基礎級)。

Note: The Chinese language course is offered in accordance with the regulations formulated by the Ministry of Education:

1. 學業要求：

學生必須完成至少128學分，其中包含通識課程20學分，必修課程60學分，選修課程48學分。

Academic Requirements: Student must complete at least 128 credits, which includes (1)20 credits of general education courses, (2)60 credits of restricted electives, and (3)48 credits of unrestricted electives.

2. 華語能力要求: 學生必須通過華語證照考試A2(含)等級以上。

Communication Requirement: Student must pass TOCFL Band A2 (inclusive) or above level test.

1. 112年07月17日 餐旅管理系111學年度第2學期第4次系課程委員會通過
2. 112年07月20日 數位管理學院111學年度第2學期第6次課程委員會通過
3. 112年09月05日 112學年度第1學期第1次校課程委員會通過。