

吳鳳科技大學113學年度日間部 四技 食品安全 國際產學合作專班 課程標準表(113秋季班)

Wu Feng University of Science and Technology 2024 Academic Year, Day Division, Four-Year Degree Program Department of Food Safety International Industry-Academia Cooperation Program Course Standards (Fall Semester 2024)

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(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		0	0	20	25
Restricted Electives	餐旅管理概論 / Introduction to Hospitality Management	2	2	食物營養與保健 / Food Nutrition and Health	2	2	管理學 / Management	2	2	安全教育 / Safe education	1	1	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	食品安全風險評估 / Food Safety Risk Assessment	2	2		
	#電腦實務與程式應用 / Practice of Computer	2	2	國際禮儀 / International Etiquette	2	2	烘焙實習製作(一) / Baking Internship(I)	4	4	專業倫理 / Professional Ethics	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	餐飲數位行銷管理 / Hospitality Marketing	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			烘焙實習製作(二) / Baking Internship(II)	4	4	食品加工 / Food Processing	2	2	食品中毒 / Food poisoning	2	2	食品加工實習(一) / Food Processing Internship(I)	4	4	食品加工實習(二) / Food Processing Internship(II)	4	4			
				中餐實務實習(二) / Chinese Cooking and Practice(II)	4	4																				
Totals for Restricted Elective Courses		8	8		10	10		6	6		6	6		8	8		8	8		10	10		8	8	64	64
Unrestricted Electives	食品原料學 / Food materials	2	2	食品添加物 / Food Additives	2	2	校外實習(一) / off-campus Internship(I)	3	3	校外實習(三) / off-campus Internship(III)	3	3	食品發酵學 / Food fermentation	2	2	食品作業場所病媒防治管理 / Vector prevention and control management in food workplaces	2	2	消費者行為 / Consumer Behaviors	2	2	校外實習(十一) / off-campus Internship(XI)	3	3		
	食品微生物 / Food Microorganisms	2	2	休閒事業管理 / Leisure Business Management	2	2	校外實習(二) / off-campus Internship(II)	3	3	校外實習(四) / off-campus Internship (IV)	3	3	餐旅採購與成本控制 / Hospitality Purchasing Management and Cost Control	2	2	#智能咖啡烘焙豆技術 / Smart coffee roasting technology	2	2	主題餐廳設計規劃 / Theme restaurant design planning	2	2	校外實習(十二) / off-campus Internship(XII)	3	3		
	餐旅服務 / Restaurant Hotel Service	2	2	房務作業管理實務 / Housekeeping Management and Practice	2	2	餐旅英文會話 / Hospitality English Conversation	2	2	餐旅日文會話 / Japanese Conservation for Hospitality Industry	2	2	食品製程原理與應用 / Principles and applications of food processing	2	2	中式米麵食製作 / Chinese rice noodle making	4	4	餐旅人力資源管理 / Hospitality Human Resource Management	2	2	HACCP稽查實務 / HACCP Inspection Practice	2	2		
	企業倫理 / Corporate ethics	2	2	飲料調製 / Beverage Preparation	2	2	世界飲食文化 / Dietary Culture	2	2	菜單設計與規劃 / Menu Design and Planning	2	2	咖啡調製 / Coffee Brewing	2	2	蔬果雕刻 / Fruits and vegetables sculpture	2	2	台灣料理 / Taiwanese Cuisine	4	4	人際關係與溝通技巧 / Interpersonal and Communication Skills	2	2		
	華語輔導課 / Chinese tutoring		5	專業證照輔導(一) / Professional License Counseling	4	4	專業證照輔導(二) / Professional License Counseling (II)	4	4	餐旅媒體設計 / Hospitality media design	2	2	專業證照輔導(三) / Professional License Counseling (III)	4	4	食品微生物快篩檢測 / Fast screening of food microorganisms	2	2	特色風味餐 / Characteristic style meals Practice	3	3	異國料理 / Exotic cuisine	3	3		
Unrestricted Elective credits/hours to be delivered by the department		4	4		6	6		6	6		6	6		6	6		6	6		4	4		6	6	44	44
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/Notes :

1. 學業要求/Academic Requirements:
 學生必須完成至少128學分，其中包含基本素養20學分，必修課程64學分，選修課程44學分。
 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. 第二學年開學前要求/ Before start second semester of Requirements :
 華語溝通要求: 學生必須通過華語證照考試A2的等級。
 Before start second semester of Requirements: Communication Requirement: Student must pass TOCFL Band A2 level test.

3. 訂(修)定歷程 :
 業經113.07.29餐旅管理系112學年度第2學期第3次課程委員會通過; 113.08.15數位管理學院113學年度第1學期第1次課程委員會通過; 113.09.06 113學年度第1學期第1次校課程委員會通過。
 Passed by 113/07/29 Department of Fire Science 112 academic year 2nd semester, adopted by the 3 Curriculum Committee conference. 113/08/15 113 academic year nd semester, adopted by the College of 1 Curriculum Committee conference. 113/09/06 113 academic year 1st semester, adopted by the 1st Curriculum Committee conference.