

Curriculum - BA Program, 115Academic Year

學士班課程規劃表

College : Human Ecology Department , Restaurant, Hotel and Institutional Management

民生學院 餐飲管理學系

Category 類別	Module 模組	Course Title 課程名稱	Course code 科目代碼	ECTS 學分	Credits 學分	Freshmen 大一學分		Sophomore 大二學分		Junior 大三學分		Senior 大四學分		credits for this category 類別的學分	credits for this module 模組的學分	Remarks 備註
University Required 校訂必修		Time for Address 專題演講	02705	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Intern to US Studies 赴美研習	08055	0	2	2										
Academic Education 學系 Program of Study 主修系課程	Core 核心課程	Philosophy of Life 人生哲學	08087	0	4			2	2							10
		Professional Ethics 專業倫理	08453	0	2							2				
	Physical Education 體育	Physical Education 體育		0	2	0	0	0	1	1						
		Chinese 國文		0	6	2	2									
	Education and Skills 教育 與技能	Foreign Language 外語能力		0	8	2	2	2	2							32
		Information Literacy 資訊能力素養		0	0											
	General Education General Education 通識教育	Humanities & Arts 人文素養		2~	2~											
		Science & Technology 自然科學		2~	2~											
	Career Development 職業發展	Social Sciences 社會科學		2~	2~											10
		Sustainability Literacy 永續素養		2~	2~											
Department Required courses 必修科目		Introduction to Hospitality Industry 餐飲服務概論	18287	0	2	2										
		Food Service Management Practices 餐飲服務實務	36857	0	1	1										
		Introduction to Tourism and Recreation 觀光服務概論	11753	0	2	2										
		Principles of Food Preparation & Lab 食物準備原理與實習	07280	0	2	2										
		Accounting 會計學	08422	0	3	3										
		Event Management 活動管理	09750	0	2	2										
		Food and Beverage Management 餐飲管理	04514	0	2	2										
		Hospitality Food Safety and Sanitation 餐飲衛生與安全	18688	0	2	2										
		Principles of Chinese Culinary & Lab 中餐概論與實習	55649	0	2	2										
		Service Skills for Food and Beverage Operations 餐飲服務	07821	0	2		2									
		Hospitality Organization Behavior 餐飲服務行為學	11543	0	2		2									
		Computer 計算機	02457	0	3		3									
		Front Office Operations and Housekeeping Management 旅館前臺與房務管理	14126	0	3			3								
		Case Control in Food & Beverage 餐飲安全控制	17254	0	2			2								
		Research Methodology 研究法	01799	0	2			2								
		Mathematic and Meal Planning 數學與餐飲設計	54879	0	3			3								
		Hospitality Digital Technology 餐飲數位科技	35186	0	2				2							
		Trends of Management in Hospitality 餐飲管理趨勢	13054	0	3				3							
		餐館實務管理實務														
		Internship in Food and Beverage Business Services 餐飲實習	37478	0	1				1							
		Advanced Foodservice Management and Practice 高級餐飲服務管理實務	30893	0	2			2								
		Customer Behavior in Hospitality 餐飲服務顧客行為	18686	0	3			3								
		Statistics 統計學	02222	0	3				3							
		旅館行政與服務管理	37479	0	1				1							
		English Conversations for the Hospitality Industry 餐飲英文會話	34861	0	2				2							
		Human Resource Management in Hospitality 旅館人力資源管理	15456	0	3				3							
		Hospitality Marketing Management 餐飲行銷管理	14542	0	3				3							
		餐館行銷管理	32056	0	1				1							
		餐館服務與管理實務	37480	0	3					3						
		Food Planning & Management 餐飲計劃與管理	14443	0	2					2						
		Inventory M 庫存管理	52085	0	1					1						
		Information Management in Hospitality 餐飲資訊管理	14854	0	3						3					
		Storage Management in Hospitality 餐飲庫房管理	16051	0	2						2					
Core Elective Courses 系選課		In addition to the aforementioned 70 credits of required courses, students must also complete 10 credits from the professional elective courses offered by the department. 除上述70學分的必修課外，學生還須從系所開設的專業選課中選修10學分。														10
																10
Elective Education Program of Study (A) 學士教育課程 學士班	32	Department Required Courses (B) 系訂必修 學分數	70	70	70	Freshmen 大一學分		Sophomore 大二學分		Junior 大三學分		Senior 大四學分		credits for this category 類別的學分	credits for this module 模組的學分	Remarks 備註
Elective Courses 選修課程						Freshmen 大一學分		Sophomore 大二學分		Junior 大三學分		Senior 大四學分		credits for this category 類別的學分	credits for this module 模組的學分	Remarks 備註
Elective Courses 選修課程		Organizational Psychology 組織行為學	21352	0	2			2								
		World Food Culture 世界飲食文化	16111	0	2			2								
		Food Safety & Storage Management in the Hospitality Industry 餐飲服務食品安全管理	12328	0	2			2								
		Hotel Service 酒店服務	24143	0	2			2								
		Topics Study in Culinary 專題研討	11946	0	2			2								
		Introduction to Hospitality Data Analysis and Programmatic Campaigns 餐飲服務數據分析與行銷活動	35048	0	2			2								
		Class Concept 課程概念	37423	0	2			2								
		Revenue Management 收益管理	07821	0	2			2								
		Service Management in Hospitality 餐飲服務管理	18685	0	2			2								
		Western Culinary Lab 西餐廚藝實習	12744	0	2			2								
		Baking Technology and Lab 烘焙技術與實習	13075	0	2			2								
		Introduction of Airline and Travel Industry 航空與旅遊業概論	23781	0	2			2								
		Green Hospitality and sustainable development 綠色餐飲服務與永續發展	19244	0	2			2								
		Culinary Theory and Research 廚藝理論與研究	01473	0	2			2								
		Event Hospitality and Management 活動餐飲服務與管理	35532	0	2			2								
		Conference and Exhibition Planning 會議與展覽計劃	24822	0	2			2								
		Introduction to Human Ecology 人類生態概論	08080	0	2			2								
		Cross-cultural Learning Program in Hospitality 跨文化學習計畫	19873	0	2			2								
		American Culture in Human Ecology 人類生態中的美國文化	16452	0	2			2								
		Operational Practice in Hospitality 餐飲服務實務	23780	0	2			2								
		Cross-cultural Program in Gastronomy 跨文化飲食文化課程	36175	0	2				2							
		Bar Operation 酒吧營運	18959	0	2				2							
		Integrated Event Management 綜合活動管理	18976	0	2				2							
		Event Case Management 活動案例管理	12284	0	2				2							
		Event Management 活動管理	04090	0	2				2							
		Hospitality Case Planning 餐飲服務案例規劃	37415	0	2				2							
		Hospitality Industry Purchasing 餐飲服務採購	37126	0	2				2							
		Foreign Cuisine 外國料理	14662	0	2				2							
		Hospitality Appearance Etiquette 餐飲服務儀態	19376	0	2				2							
		Chinese Culture in Human Ecology 人類生態中的中國文化	16601	0	2				2							
		International Etiquette 國際禮儀	02087	0	2				2							
		Foreign Cuisine 外國料理	14662	0	2				2							
		Human Relations in Hospitality 餐飲服務人際關係	18286	0	2				2							

	Course Title 課程名稱	Course code 科目代碼	R/E 選修	Credits 學分	Freshmen 一年級		Sophomore 二年級		Junior 三年級		Senior 四年級		credits for this category 類別的學分	credits for this module 模組的學分	Remarks 備註
					Required 必修	Elective 選修	Required 必修	Elective 選修	Required 必修	Elective 選修	Required 必修	Elective 選修			
Elective Courses 選修課程	Organizational Psychology 組織行為學	21352	R	2			2								
	World Food Culture 世界飲食文化	16111	R	2			2								
	Food Safety & Storage Management in the Hospitality Industry 餐飲服務食品安全管理	12328	R	2			2								
	Hotel Service 酒店服務	24143	R	2			2								
	Topics Study in Culinary 專題研討	17466	R	2			2								
	Introduction to Hospitality Data Analysis and Programmatic Campaigns 餐飲服務數據分析與行銷活動	25048	R	2			2								
	Class Concept 課程概念	37423	R	2			2								
	Revenue Management 收益管理	07821	R	2			2								
	Service Management in Hospitality 餐飲服務管理	18685	R	2			2								
	Western Culinary Lab 西餐廚藝實習	12744	R	2			2								
	Baking Technology and Lab 烘焙技術與實習	13075	R	2			2								
	Introduction of Airline and Travel Industry 航空與旅遊業概論	23781	R	2			2								
	Green Hospitality and sustainable development 綠色餐飲服務與永續發展	19244	R	2			2								
	Culinary Theory and Research 廚藝理論與研究	01473	R	2			2								
	Event Hospitality and Management 活動餐飲服務與管理	35532	R	2			2								
	Conference and Exhibition Planning 會議與展覽計劃	24822	R	2			2								
	Introduction to Human Ecology 人類生態概論	08080	R	2			2								
	Cross-cultural Learning Program in Hospitality 跨文化學習計畫	19873	R	2			2								
	American Culture in Human Ecology 人類生態中的美國文化	16452	R	2			2								
	Operational Practice in Hospitality 餐飲服務實務	23780	R	2				2							
	Cross-cultural Program in Gastronomy 跨文化飲食文化課程	36175	R	2				2							
	Bar Operation 酒吧營運	18021	R	2				2							
Integrated Resort Management 綜合度假區管理	18076	R	2				2								
Private Club Management 私人俱樂部管理	12264	R	2				2								
Japan culture arts 日本文化藝術	04000	R	2				2								
Hospitality Career Planning 餐飲服務職業規劃	37435	R	2				2								
Hospitality Industry Purchasing 餐飲服務採購	37128	R	2				2								
Foreign Culture 外國文化	14862	R	2				2								
Hospitality Appearance Etiquette 餐飲服務儀容禮儀	19376	R	2				2								
Chinese Culture in Human Ecology 人類生態中的中國文化	16605	R	2				2								
International Etiquette 國際禮儀	82107	R	2				2								
Foreign Culture 外國文化	14862	R	2				2								
Human Relations in Hospitality 餐飲服務人際關係	18288	R	2				2								