

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 課程規劃表(適用112學年度入學)

科目名稱			第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
			上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
			學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數
校訂課程	通識基礎必修	國文(1)(2) Chinese (1) (2)	2/ 2	2/ 2						
		英文聽力與閱讀(1)(2) English Listening and Reading(1)(2)	2/ 2	2/ 2						
		體育(1)(2)(3) Physical Education(1)(2)(3)	2/ 2	2/ 2	2/ 2					
		服務教育與大學社會責任(1)(2) Service Education and University Social Responsibility (1)(2)	1/ 1	1/ 1						
		小 計	7/ 7	7/ 7	2/ 2	0/ 0	0/ 0	0/ 0	0/ 0	0/ 0
	通識博雅必修	創意思考與AI智慧生活 Creative Thinking and AI Smart Living		2/ 2						
		倫理與品格 Ethics and Character Education			2/ 2					
		科學與自然、人文與社會 Science and Nature, Humanities and Social Sciences			2/ 2	2/ 2	2/ 2			
		創意實作 Innovations and Implementations								2/ 2
		公民教育 Citizenship Education								2/ 2
		小 計	0/ 0	2/ 2	4/ 4	2/ 2	2/ 2	0/ 0	0/ 0	4/ 4
	一般選修	英文閱讀與寫作 English Reading and Writing			2/ 2					
		體育(4) Physical Education(4)				2/ 2				
		全民國防教育軍事訓練(1)(2)(3)(4) National Defense Education and Military Training (1)(2)(3)(4)	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2				
		人文與創意跨域學習 Interdisciplinary of Humanities and Creativities Learning			2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	
		小 計	2/ 2	2/ 2	6/ 6	6/ 6	2/ 2	2/ 2	2/ 2	0/ 0
	院必修課程	國際禮儀 International Etiquette	2/ 2							
		職業倫理 Employment Ethics		2/ 2						
		溝通技巧 Communication Skills			2/ 2					
		消費者行為 Consumer Behavior				3/ 3				
		服務品質管理 Service Quality Management								3/ 3
		小 計	2/ 2	2/ 2	2/ 2	3/ 3	0/ 0	0/ 0	0/ 0	3/ 3
	專業必修課	餐飲管理 Food & Beverage Management	2/ 2							
		餐飲衛生與安全 Hygiene and Safety of Food and Beverage	2/ 2							
		食物學原理 Food Preparation Theory		2/ 2						
		食品安全管制系統實務 Practice of HACCP		2/ 2						
		餐飲英文(1)(2) Food and Beverage English(1)(2)		2/ 2	2/ 2					

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 課程規劃表(適用112學年度入學)

科目名稱			第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
			上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
			學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數
程 系 必 修 課 程	營養學 Nutrition				2/ 2					
	校內實習(1)(2) On-Campus Practice(1)(2)				2/ 2	2/ 2				
	研究方法 Research Method						2/ 2			
	實務專題(1)(2) Project(1)(2)						1/ 3		1/ 3	
	學期校外實習(1) Off-Campus Internship (1)							9/ n*		
	人力資源管理 Human Resource Management								3/ 3	
	創業管理 Entrepreneurship Management								2/ 2	
	門市營運管理 Store Operation Management									2/ 2
	小 計		4/ 4	6/ 6	6/ 6	2/ 2	3/ 5	9/ 0n*	6/ 8	2/ 2
	世界餐飲文化 Global Dinning Culture	2/ 2								
	中餐烹調與實習 Practice of Chinese Cuisine	3/ 3								
	咖啡學 Coffeeology	2/ 2								
	捏塑造型藝術 Art of Food Kneading and Modeling	2/ 2								
	餐飲服務與實習 Service of Catering Industry	2/ 2								
	西餐烹調與實習 Practice of Western Cuisine		3/ 3							
	烘焙學與實習 Baking and Practice		4/ 4							
	健康飲品與冰品調製 Healthy drinks and ice preparations		2/ 2							
	餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage			2/ 2						
	門市服務管理 Store Services Management			2/ 2						
	綠色產品開發與菜單設計 Green Product Development and Menu Design			2/ 2						
	蛋糕製作 Cake Making			4/ 4						
	低糖產品設計 Low Sugar Product Design			3/ 3						
	日語聽說會話(1)(2)(3) Japanese Conversation(1)(2)(3)			2/ 2	2/ 2	2/ 2				
	餐飲英文(3) Food and Beverage English(3)			2/ 2						
	餐飲資訊管理與實習 Information Management of Food & Beverage and Practice			2/ 2						
	餐飲文獻導讀與專題應用 Catering Literature Reading and Topic			2/ 2						

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 課程規劃表(適用112學年度入學)

科目名稱		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
		學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數
系專業選修課程	感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis				2/ 2				
	宴會茶點製作 Banquet Refreshment Making				3/ 3				
	食農養生膳食 Food and Agriculture Health Meals				3/ 3				
	餐飲成本控制與財務分析 Food and Beverage Cost Control and Financial Analysis					2/ 2			
	餐飲公關技巧與危機處理 Public Relations and Crisis Management of Food & Beverages					2/ 2			
	顧客關係管理 Customer Relationship Management					2/ 2			
	餐飲日文 Food and Beverage Japanese					2/ 2			
	進階餐飲英文 Advanced Food and Beverage English					2/ 2			
	巧克力創意產品設計 Chocolate creative product design					3/ 3			
	學期校外實習(2) Off-Campus Internship (2)							7/ n*	
	異國文化體驗 Experience of Exotic Culture							2/ 2	
	餐飲智財權整合與應用 Integration and Application of Catering Intellectual Property							2/ 2	
	綠色餐廳與健康飲食管理 Green Restaurant and Healthy Diet Management							2/ 2	
	增肌減脂健康運動餐盤 Healthy and Exercise Eating plate for Muscle Gain and Fat Loss							3/ 3	
	網路行銷及社群經營 Internet Marketing and Community Management							2/ 2	
	餐飲服務業督導 Supervision of Food & Beverage Industry								2/ 2
	美食節活動規劃與行銷 Food Festival Planning and Marketing								2/ 2
	餐飲業經營分析 Analysis of Food and Beverage Management								2/ 2
	連鎖餐飲業管理 Chain Restaurant Management								2/ 2
	宴會料理實務 Feast Cuisine								2/ 2
	葡萄酒認識與品評 Understanding and Tasting of Wine								2/ 2
	銀髮族健康飲食 Eating Healthy for Seniors								3/ 3
	餐飲專業證照輔導(中餐丙級) Hospitality Professional Certificate of Chinese Culinary (Grade C)	4/ 4							

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 課程規劃表(適用112學年度入學)

科目名稱		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
		學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數	學分/時數
	餐飲專業證照輔導(飲料調製丙級) Hospitality Professional Certificate of Beverage Preparation (Grade C)		3/ 3						
	餐飲專業證照輔導(西餐丙級) Hospitality Professional Certificate of Western Cuisine (Grade C)		4/ 4						
	餐飲專業證照輔導(烘焙丙級) Hospitality Professional Certificate - Practice of Bakery (Grade C)			4/ 4					
	餐飲專業證照輔導(中式麵食丙級) Hospitality Professional Certificate of Chinese Noodles (Grade C)				4/ 4				
	餐飲專業證照輔導(餐飲服務丙級) Hospitality Professional Certificate of Service Management (Grade C)				2/ 2				
	小 計	15/ 15	16/ 16	19/ 19	22/ 22	15/ 15	0/ 0n*	18/ 11n*	15/ 15
擬開最低選修學分	合 計	6/ 6	6/ 6	8/ 8	9/ 9	9/ 9	0/ 0	4/ 4	4/ 4
備註	112年 月 日 校課程發展委員會會議通過								
	<p>一、畢業總學分至少128學分：</p> <p>1.校訂必修30學分(含通識基礎必修16學分、通識博雅必修14學分)。</p> <p>2.專業必修50學分(院必修12學分、系必修38學分)。</p> <p>3.系專業選修至少26學分。</p> <p>4.跨系選修至少9學分。</p> <p>※「微學分課程」最多採計12學分。</p> <p>二、畢業門檻：</p> <p>1.學生於修業年限內，應修畢「校訂必修」、「專業必修」、「系專業選修」、「跨系選修」共計128學分。</p> <p>2.系專業能力門檻(依遠東科技大學餐飲管理系畢業門檻實施要點辦理)。</p> <p>3.英文能力門檻(依遠東科技大學輔導學生取得英檢證照實施辦法辦理)。</p> <p>三、校訂課程：</p> <p>1.校訂課程不須依先後順序修課，不得互抵者，包括「國文(1)(2)、英文聽力與閱讀(1)(2)、體育(1)(2)(3)(4)」課程。</p> <p>2.校訂課程不須依先後順序修課，得互抵者，僅為「服務教育與大學社會責任(1)(2)」課程。</p> <p>3.校訂課程不須依先後順序修課，包括「全民國防教育軍事訓練(1)(2)(3)(4)」課程。</p> <p>4.「創意思考與AI智慧生活」、「倫理與品格」課程在一年級下學期、二年級上學期開課，得依實際情形上下學期調整。「倫理與品格」課程含括環境倫理、生命倫理及性別倫理三門，依實際情形排定一門，學生擇一修課即可。</p> <p>5.「人文與創意跨域學習」依實際情形排定一門課程。</p> <p>四、專業課程：</p> <p>1.「實務專題(1)(2)」課程應依先後順序修課，不得互抵。</p> <p>2.「餐飲英文(1)(2)」課程應依先後順序修課，不得互抵。</p> <p>3.校外實習n*=1學分*80小時</p>								