

## 遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 日式料理組 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	3/ 3	0/ 0	0/ 0
	專業必修	餐飲衛生與安全 Hygiene and Safety of Food and Beverage	2/ 2							
		日文語(1)(2) Japanese coveration(1)(2)	2/ 2	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						

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 日式料理組 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
修課程	系必修課程	營養學 Nutrition			2/ 2					
		餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage			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			
		人力資源管理 Human Resource Management					3/ 3			
		創業管理 Entrepreneurship Management					2/ 2			
		實務專題(1)(2) Project(1)(2)					1/ 3	1/ 3		
		門市營運管理 Store Operation Management						2/ 2		
		學期校外實習(1) Off-Campus Internship (1)							9/ n*	
		小 計	4/ 4	6/ 6	6/ 6	2/ 2	8/ 10	3/ 5	9/ 0n*	0/ 0
		日本職場應對禮儀 Japanese Workplace Basic Etiquette	2/ 2							
		餐飲管理 Food & Beverage Management	2/ 2							
		中餐烹調與實習 Practice of Chinese Cuisine	3/ 3							
		咖啡學 Coffeeology	2/ 2							
		日式料理刀工 Japanese cuisine knife	2/ 2							
		日式料理技術 Japanese Cuisine Technique	3/ 3							
		健康飲品與冰品調製 Healthy drinks and ice preparations		2/ 2						
		進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cooking and Practice		3/ 3						
		西餐烹調與實習 Practice of Western Cuisine		3/ 3						
		烘焙學與實習 Baking and Practice		4/ 4						
		進階西餐烹調與實習 Advanced Practice of Western Cuisine			3/ 3					
		蔬果切雕藝術 Vegetable and Fruit Carving			3/ 3					
		日本烘焙 Japanese Baking			4/ 4					
		綠色產品開發與菜單設計 Green Product Development and Menu Design			2/ 2					
		低糖產品設計 Low Sugar Product Design			3/ 3					
		日語聽說會話(1)(2)(3)(4) Japanese Conversation(1)(2)(3)(4)			2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2		

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 日間部 日式料理組 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
茶藝與茶道 Tea art and Tea ceremony					2/ 2				
感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis					2/ 2				
餐飲文獻導讀與專題應用 Catering Literature Introduction and Topic					2/ 2				
餐飲資訊管理與實習 Catering Information Management and Practice					2/ 2				
鐵板燒料理 Teppanyaki					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			
顧客關係管理 Customer Relationship Management						2/ 2			
餐飲公關技巧與危機處理 Public Relations and Crisis Management of Food & Beverages						2/ 2			
巧克力創意產品設計 Chocolate creative product design						3/ 3			
創意餐飲個案研討 Discussion of Creativite Food Service and Operation							2/ 2		
地中海飲食 Mediterranean diet							3/ 3		
歐式麵包 European Bread							4/ 4		
日本和菓子 Japanese Wagashi							4/ 4		
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
美食節活動規劃與行銷 Food Festival Planning and Marketing									2/ 2
葡萄酒認識與品評 Understanding and Tasting of Wine									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
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 日式料理組 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(中餐乙級)(1)(2) Hospitality Professional Certificate of Chinese Culinary (Grade B) (1)(2)		4/ 4	4/ 4					
	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)(1)(2) Hospitality Professional Certificate - Practice of Bakery(1)(2) (Grade C)			4/ 4	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				
	小 計	18/ 18	20/ 20	25/ 25	24/ 24	11/ 11	15/ 15	0/ 0n*	22/ 15n*
擬開最低 選修學分	合 計	6/ 6	6/ 6	8/ 8	9/ 9	6/ 6	7/ 7	0/ 0	4/ 4

112年 月 日 校課程發展委員會會議通過

備註

- 一、畢業總學分至少128學分：
- 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)。
  - 2.專業必修50學分(院必修12學分、系必修38學分)。
  - 3.系專業選修至少26學分。
  - 4.跨系選修至少9學分。
- ※「微學分課程」最多採計12學分。
- 二、畢業門檻：
- 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。
  - 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)。
  - 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)。
- 三、校訂課程：
- 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 5.「人文與創意跨域學習」依實際情形排定一門課程。
- 四、專業課程：
- 1.「實務專題(1)(2)」課程應依先後順序修課，不得互抵。
  - 2.「餐飲英文(1)(2)」課程應依先後順序修課，不得互抵。
  - 3.校外實習n\*=1學分\*80小時