

遠東科技大學 四年制餐飲管理系 日間部 課程規劃表(適用110學年度入學)

Academic Year 110 of Far East University for 4-year Bachelor of Food and Beverage Management Department. Day department course plan

科 目 名 稱			第一學年 1 st year		第二學年 2 nd year		第三學年 3 rd year		第四學年 4 th year	
			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 Language Course (1) (2)	2/ 2	2/ 2						
		英文聽力與閱讀(1)(2) Listening Comprehension and Reading in English (1)(2)	2/ 2	2/ 2						
		體育(1)(2)(3)(4) Physical Education(1)(2)(3)(4)	2/ 2	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	0/ 1	0/ 1						
		英文閱讀與寫作 Reading and Writing in English			2/ 2					
		英語聽講練習 Listening and Speaking Drills in English				2/ 2				
		小 計	6/ 7	6/ 7	4/ 4	4/ 4	0/ 0	0/ 0	0/ 0	0/ 0
	通識博雅必修	創意思考與訓練 Creative Thinking and Training		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			
		健康促進與外國語文 Health Promotion and Foreign Languages				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	4/ 4	4/ 4	0/ 0	0/ 0	4/ 4
	一般選修	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				
		健康與護理(1)(2)(3)(4) Health literacy and Nursing care(1)(2)(3)(4)	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2				
		小 計	4/ 4	4/ 4	4/ 4	4/ 4	0/ 0	0/ 0	0/ 0	0/ 0
院必修課程		國際禮儀 International Etiquette	2/ 2							
		職業倫理 Professional business ethics		2/ 2						
		溝通技巧 Communication			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
		餐飲管理 Food & Beverage Management	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110學年度入學)

Academic Year 110 of Far East University for 4-year Bachelor of Food and Beverage Management Department. Day department course plan

科 目 名 稱			第一學年 1 st year		第二學年 2 nd year		第三學年 3 rd year		第四學年 4 th year	
			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
專業必修課程	系必修課程	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						
		餐飲英文(1)(2) Food Service English(1)(2)		2/ 2	2/ 2					
		校內實習(1)(2)(3) Field Practice(1)(2)(3)		2/ 2	2/ 2	2/ 2				
		食品安全管制系統實務 Practice of HACCP			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) Intern Practice (outside-school) on curriculum session(1)						9/ n*		
		人力資源管理 Human Resource Management							3/ 3	
		創業管理 Entrepreneurship Management							3/ 3	
		門市營運管理 Store Operation Management								3/ 3
		小 計	4/ 4	6/ 6	6/ 6	2/ 2	3/ 5	9/ 0n*	7/ 9	3/ 3
		世界餐飲文化 Global Dinning Culture	2/ 2							
		中餐烹調與實習 Practice for Chinese Cuisine	4/ 4							
		咖啡學 Coffeeology	2/ 2							
		軟式麵包 Sweet soft bread	4/ 4							
		捏塑造型藝術(1)(2) Art of food kneading and modeling(1)(2)	3/ 3	3/ 3						
		營養學 Nutrition		3/ 3						
		西餐烹調與實習 Practice of Western Cuisine		4/ 4						
		烘焙學與實習 Backing Science and Techology		4/ 4						
		餐飲服務與實習 Service in Catering industry		2/ 2						
		飲料調製與實習 Beverages modulation and practice		2/ 2						
		餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage			2/ 2					
		門市服務管理 Retail Services Management			2/ 2					
		商業套裝軟體 Business Package Software			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110學年度入學)

Academic Year 110 of Far East University for 4-year Bachelor of Food and Beverage Management Department. Day department course plan

科 目 名 稱		第一學年 1 st year		第二學年 2 nd year		第三學年 3 rd year		第四學年 4 th year	
		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	網頁設計 Homepage Design			2/ 2					
	手機程式設計 Mobile phone programming			3/ 3					
	菜單規劃與設計 Menu Design			2/ 2					
	中式點心與實習 Chinese type dessert Practice			4/ 4					
	蛋糕製作 Cake making			4/ 4					
	港式點心製作 Hong Kong style dim sum			4/ 4					
	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 Service English(3)				2/ 2				
	餐飲法規 Law and Regulation of Hospitality				2/ 2				
	餐飲成本控制與財務分析 Food and beverage cost control and financial analysis				2/ 2				
	餐飲資訊管理 Information Management in Food & Beverage				2/ 2				
	餐飲文獻導讀 Guide to Literature Reading				2/ 2				
	感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis				2/ 2				
	智慧生活 Smart life				3/ 3				
	房務實務與管理 Managing Housekeeping Operations				2/ 2				
	宴會茶點製作 Banquet refreshment production				4/ 4				
	旅館管理 Hotel Management					2/ 2			
	宴會管理 Banquet Management					2/ 2			
	餐飲公關技巧與危機處理 The Public relations skills 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			
	巧克力製作 Chocolate manufacture					3/ 3			
	台灣料理烹調 Taiwanese Cuisine					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110學年度入學)

Academic Year 110 of Far East University for 4-year Bachelor of Food and Beverage Management Department. Day department course plan

科 目 名 稱		第一學年 1 st year		第二學年 2 nd year		第三學年 3 rd year		第四學年 4 th year	
		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
學期校外實習(2)	Intern Practice (outside-school) on curriculum session(2)							9/ n*	
創意餐飲個案研討	Creativity Case Discussion in Food service and Operation							2/ 2	
餐飲器具改良與創新	Improvement and Innovation of Kitchenware and Tableware							2/ 2	
統計軟體應用	Application of Statistics Software							2/ 2	
創業計畫書撰寫	Business plan proposal							2/ 2	
餐飲服務業督導	Supervision of Food & Beverage Industry							2/ 2	
餐飲籌備與規劃	Restaurant Development and Planning							2/ 2	
養生飲食與實務	Regimen Diet							3/ 3	
美食節活動規劃與行銷	Food Festival Planning and Marketing								2/ 2
餐飲業經營分析	An Analysis of Food and Beverage Management								2/ 2
連鎖餐飲業管理	Chain Restaurant Management								2/ 2
餐飲產品與市場行銷	Marketing in Food & Beverage Products								2/ 2
異國文化體驗	Visit to Foreign Business								2/ 2
宴會料理實務	Feast Cuisine								3/ 3
葡萄酒認識與品評	Wine : Know & Evaluation								2/ 2
產業實務實習(1)(2)(3)(4)	Industry Practice Internship (1)(2)(3)(4)		2/ n*	2/ n*	2/ n*	2/ n*			
餐飲專業證照輔導(中餐丙級)	Chinese Culinary	4/ 4							
餐飲專業證照輔導(飲料調製丙級)	Hospitality Professional License Guidance - Beverage Modulation C Grade		3/ 3						
餐飲專業證照輔導(西餐丙級)	Preparatory Workshop for Trade Test in Western Cuisine		4/ 4						
餐飲專業證照輔導(烘焙丙級)(1)(2)	Hospitality professional license -Practice of Bakery(1)(2)			4/ 4	4/ 4				
餐飲專業證照輔導(中式麵食丙級)	Hospitality professional license (Chinese noodles Grade C)				4/ 4				
餐飲專業證照輔導(餐飲服務丙級)	Service Management in Food & Beverage				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110學年度入學)

Academic Year 110 of Far East University for 4-year Bachelor of Food and Beverage Management Department. Day department course plan

科 目 名 稱		第一學年 1 st year		第二學年 2 nd year		第三學年 3 rd year		第四學年 4 th year	
		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(飲料調製乙級)(1)(2) Hospitality Professional License Guidance - Beverage Modulation B Grade(1)(2)					4/ 4		4/ 4	
	小 計	19/ 19	27/ 25n*	33/ 31n*	35/ 33n*	27/ 25n*	9/ 0n*	28/ 19n*	15/ 15
擬開最底 選修學分	合 計	6/ 6	6/ 6	6/ 6	6/ 6	6/ 6	0/ 0	6/ 6	5/ 5
110年06月29日 校課程發展委員會會議通過									
備註	<p>一、畢業總學分至少128學分：</p> <p>1.校訂必修38學分(含通識基礎必修20學分、通識博雅必修18學分)。</p> <p>2.專業必修52學分(院必修12學分、系必修40學分)。</p> <p>3.系專業選修至少32學分。</p> <p>4.一般選修至多6學分(開放學生自由選修本系或外系課程，其中「微學分課程」最多採計6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(含一般選修)」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)、健康與護理(1)(2)(3)(4)」課程。</p> <p>4.「創意思考與訓練」、「倫理與品格」課程在一、二年級開課，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>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>								