

遠東科技大學 四年制餐飲管理系 日間部 廚藝組 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 culinary group 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	0/ 0	4/ 4	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
		餐飲衛生與安全 Hygiene and Safety of Food and Beverage	2/ 2							

遠東科技大學 四年制餐飲管理系 日間部 廚藝組 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 culinary group 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	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					
		餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage			2/ 2					
		學期校外實習(1) Intern Practice (outside-school) on curriculum session(1)					9/ n*			
		研究方法 Research Method						2/ 2		
		實務專題(1)(2) Project(1)(2)						1/ 3	1/ 3	
		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	2/ 2	6/ 6	8/ 8	2/ 2	9/ 0n*	3/ 5	7/ 9	3/ 3
		餐飲管理 Food & Beverage Management	2/ 2							
		世界餐飲文化 Global Dinning Culture	2/ 2							
		中餐烹調與實習 Practice for Chinese Cuisine	4/ 4							
		日式料理基礎技術 Japanese cuisine basic technology	4/ 4							
		軟式麵包 Sweet soft bread	4/ 4							
		咖啡學 Coffeology	2/ 2							
		糕點造型藝術(1)(2) Art of food kneading and modeling(1)(2)	3/ 3	3/ 3						
		營養學 Nutrition		3/ 3						
		飲料調製與實習 Beverages modulation and practice		2/ 2						
		港式點心製作 Hong Kong style dim sum		4/ 4						
		進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cooking and Internship		4/ 4						
		西餐烹調與實習 Practice of Western Cuisine		4/ 4						
		烘焙學與實習 Baking Science and Techology		4/ 4						

遠東科技大學 四年制餐飲管理系 日間部 廚藝組 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 culinary group 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	菜單規劃與設計 Menu Design			2/ 2					
	進階西餐烹調與實習 Advanced Practice of Western Cuisine			4/ 4					
	中式點心與實習 Chinese type dessert Practice			4/ 4					
	蛋糕製作 Cake making			4/ 4					
	蔬果切雕藝術 Vegetable and Fruit Carving			3/ 3					
	日式料理進階技術 Advanced Japanese cuisine			4/ 4					
	日語聽說會話(1)(2) Japanese Conversation(1)(2)			2/ 2	2/ 2				
	餐飲英文(3) Food Service English(3)				2/ 2				
	餐飲成本控制與財務分析 Food and beverage cost control and financial analysis				2/ 2				
	感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis				2/ 2				
	餐飲資訊管理 Information Management in Food & Beverage				2/ 2				
	茶藝與茶道 Tea art and tea ceremony				2/ 2				
	宴會茶點製作 Banquet refreshment production				4/ 4				
	日式料理高階技術 Japanese Cuisine Advanced Technique				4/ 4				
	鐵板燒料理(1)(2) Teppanyaki(1)(2)				4/ 4		4/ 4		
	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		
	異國料理 Operation of Exoticism Cuisines						3/ 3		
	歐式麵包 European bread						4/ 4		
	養生飲食與實務 Regimen Diet						3/ 3		
	學期校外實習(2) Intern Practice (outside-school) on curriculum session(2)						9/ n*		
	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	

遠東科技大學 四年制餐飲管理系 日間部 廚藝組 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 culinary group 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
	葡萄酒認識與品評 Wine : Know & Evaluation							2/ 2	
	藝術麵包製作 Art Bread Production							4/ 4	
	巧克力製作 Chocolate manufacture							3/ 3	
	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
	美食節活動規劃與行銷 Food Festival Planning and Marketing								2/ 2
	日本和菓子 Japanese wagashi								3/ 3
	宴會料理實務 Feast Cuisine								3/ 3
	糖花裝飾 Sugar flower decoration								3/ 3
	異國文化體驗 Visit to Foreign Business								2/ 2
	產業實務實習(1)(2)(3) Industry Practice Internship (1)(2)(3)		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(中餐乙級)(1)(2) Hospitality professional license - Chinese cooking (Grade B)(1)(2)		4/ 4	4/ 4					
	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(烘焙乙級)(1)(2)(3) Hospitality professional license -Practice of Bakery B Grade(1)(2)(3)			4/ 4	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(中式麵食乙級)(1)(2) Catering professional license guidance (Chinese style wheat flour processing level B) (1)(2)						4/ 4	4/ 4	
	小 計	25/ 25	34/ 32n*	33/ 31n*	34/ 32n*	0/ 0n*	35/ 26n*	17/ 17	17/ 17
擬開最低選修學分	合 計	6/ 6	6/ 6	6/ 6	6/ 6	0/ 0	6/ 6	6/ 6	5/ 5

110年06月29日 校課程發展委員會會議通過

遠東科技大學 四年制餐飲管理系 日間部 廚藝組 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 culinary group 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
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>							