

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111學年度入學)

Academic Year 111 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					
		小 計	6/ 7	6/ 7	4/ 4	2/ 2	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	0/ 0	2/ 2	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
	專業	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					

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111學年度入學)

Academic Year 111 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
必修課程	系必修課程	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						2/ 2		
		門市營運管理 Store Operation Management								2/ 2
		小 計	2/ 2	6/ 6	8/ 8	2/ 2	9/ 0n*	3/ 5	6/ 8	2/ 2
		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	3/ 3							
		軟式麵包 Sweet soft bread	4/ 4							
		咖啡學 Coffeeology	2/ 2							
		糕點造型藝術(1)(2) Art of food kneading and modeling(1)(2)	2/ 2	2/ 2						
		營養學 Nutrition		3/ 3						
		飲料調製與實習 Beverages modulation and practice		2/ 2						
		進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cooking and		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						
		港式點心製作 Hong Kong style dim sum			4/ 4					
		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					

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111學年度入學)

Academic Year 111 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	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			3/ 3					
	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				
	餐飲資訊管理與實習 Catering information management and internship				2/ 2				
	餐飲文獻導讀與專題應用 Catering literature introduction and special application				2/ 2				
	茶藝與茶道 Tea art and tea ceremony				2/ 2				
	宴會茶點製作 Banquet refreshment production				3/ 3				
	鐵板燒料理(1)(2) Teppanyaki(1)(2)				3/ 3		3/ 3		
	創意餐飲個案研討 Creativity Case Discussion in Food service and Operation						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)						7/ n*		
	異國文化體驗 Visit to Foreign Business						2/ 2		
	餐飲智財權整合與應用 Integration and application of catering intellectual property rights							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	
	巧克力製作 Chocolate manufacture							3/ 3	

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111學年度入學)

Academic Year 111 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
藝術麵包製作 Art Bread Production							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
葡萄酒認識與品評 Wine : Know & Evaluation								2/ 2
宴會料理實務 Feast Cuisine								2/ 2
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) Hospitality professional license -Practice of Bakery B Grade(1)(2)			4/ 4	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	23/ 23	27/ 27	26/ 26	24/ 24	0/ 0n*	28/ 21n*	16/ 16	10/ 10
擬開最低選修學分	合 計	6/ 6	6/ 6	8/ 8	9/ 9	0/ 0	9/ 9	4/ 4

111年05月03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32學分(含通識基礎必修18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6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(含跨系選修)」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)、健康與護理(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。
- 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