

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 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. Night 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				
		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				
		通識課程(1)(2)(3)(4)(5) Liberal Arts(1)(2)(3)(4)(5)			2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	
		小 計	6/ 6	6/ 6	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 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
系必修課程		食物學原理 Food Preparation Theory	3/ 3							
		餐飲管理 Food & Beverage Management	2/ 2							
		餐飲衛生與安全 Hygiene and Safety of Food and Beverage	3/ 3							
		餐飲服務與實習 Service in Catering industry		3/ 3						
		營養學 Nutrition		3/ 3						
		餐飲英文(1)(2) Food Service English(1)(2)		2/ 2	2/ 2					
		食品安全管制系統實務 Practice of HACCP			2/ 2					
		餐飲日文(1)(2) Food and Beverage Japanese(1)(2)				2/ 2	2/ 2			
		餐飲成本控制與財務分析 Food and beverage cost control and financial analysis					3/ 3			
		研究方法 Research Method						2/ 2		
		人力資源管理 Human Resource Management						3/ 3		
		實務專題(1)(2) Project(1)(2)							1/ 3	1/ 3
		創業管理 Entrepreneurship Management							3/ 3	

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 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. Night 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
	門市營運管理 Store Operation Management								3/ 3
	小 計	8/ 8	8/ 8	4/ 4	2/ 2	5/ 5	5/ 5	4/ 6	4/ 6
系專業選修課程	餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage	2/ 2							
	世界餐飲文化 Global Dinning Culture	2/ 2							
	中餐烹調與實習 Practice for Chinese Cuisine	3/ 3							
	咖啡學 Coffeeology	2/ 2							
	門市服務管理 Retail Services Management		2/ 2						
	飲料調製與實習 Beverages modulation and practice		2/ 2						
	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						
	菜單規劃與設計 Menu Design			2/ 2					
	餐飲成本控制與財務分析 Food and beverage cost control and financial analysis			2/ 2					
	中式點心與實習 Chinese type dessert Practice			4/ 4					
	捏塑造型藝術 Art of food kneading and modeling			2/ 2					
	餐飲資訊管理與實習 Catering information management and intesaction				2/ 2				
	感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis				2/ 2				
	房務實務與管理 Managing Housekeeping Operations				2/ 2				
	西點蛋糕製作 Western-style pastry cake manufacture				4/ 4				
	宴會管理 Banquet Management					2/ 2			
	餐飲智財權整合與應用 Integration and application of catering intellectual property rights					2/ 2			
	日式料理 Japanese cuisine					3/ 3			
	異國料理 Operation of Exoticism Cuisines					3/ 3			
	餐飲公關技巧與危機處理 The Public relations skills and crisis management of Food & Beverages						2/ 2		
	餐飲產品行銷 Marketing of Food & Beverage Products						2/ 2		
	顧客關係管理 Customer Relationship Management						2/ 2		

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 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. Night 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	
	創意餐飲個案研討 Creativity Case Discussion in Food service and Operation						2/ 2			
	巧克力製作 Chocolate manufacture						3/ 3			
	餐飲服務業督導 Supervision of Food & Beverage Industry							2/ 2		
	連鎖餐飲業管理 Chain Restaurant Management							2/ 2		
	歐式麵包 European bread							4/ 4		
	葡萄酒認識與品評 Wine : Know & Evaluation							2/ 2		
	餐飲業經營分析 An Analysis of Food and Beverage Management								2/ 2	
	餐飲籌備與規劃 Restaurant Development and Planning								2/ 2	
	餐飲創業管理 Entrepreneurial Management of Food and Beverage								2/ 2	
	宴會料理實務 Feast Cuisine								2/ 2	
	小 計		9/ 9	12/ 12	10/ 10	10/ 10	10/ 10	11/ 11	10/ 10	8/ 8
	擬開最低選修學分	合 計	3/ 3	4/ 4	6/ 6	6/ 6	10/ 10	9/ 9	6/ 6	2/ 2

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30學分(含通識基礎必修30學分)。
 - 2.專業必修52學分(院必修12學分、系必修40學分)。
 - 3.系專業選修至少40學分。
 - 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(含一般選修)」共計128學分。