

## 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 Japanese cuisine group course plan

科 目 名 稱		第一學年 1 <sup>st</sup> year		第二學年 2 <sup>nd</sup> year		第三學年 3 <sup>rd</sup> year		第四學年 4 <sup>th</sup> 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
	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	2/ 2	2/ 2	4/ 4	4/ 4	0/ 0
	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
	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	3/ 3	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					
		校內實習(1)(2)(3) Field Practice(1)(2)(3)		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 Japanese cuisine group course plan

科目名稱		第一學年 1 <sup>st</sup> year		第二學年 2 <sup>nd</sup> year		第三學年 3 <sup>rd</sup> year		第四學年 4 <sup>th</sup> 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	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					
	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					3/ 3			
	實務專題(1)(2) Project(1)(2)					1/ 3	1/ 3		
	門市營運管理 Store Operation Management						3/ 3		
	學期校外實習(1) Intern Practice (outside-school) on curriculum session(1)							9/ n*	
	小 計	4/ 4	6/ 6	6/ 6	2/ 2	9/ 11	4/ 6	9/ 0n*	0/ 0
	日本文化歷史 Japanese cultural history	2/ 2							
	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 for Chinese Cuisine	4/ 4							
	咖啡學 Coffeeology	2/ 2							
	日式料理刀工(1)(2) Japanese cuisine knife(1)(2)	3/ 3							
	日式料理基礎技術(1)(2) Japanese cuisine basictchnology(1)(2)	4/ 4	4/ 4						
	日本飲食文化 japanese food culture		2/ 2						
	色彩學 Chromatology		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 Internships		4/ 4						
	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						
	餐飲英文(1)(2) Food Service English(1)(2)		2/ 2	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					
	蔬果切雕藝術 Vegetable and Fruit Carving			3/ 3					

## 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 Japanese cuisine group course plan

科目名稱		第一學年 1 <sup>st</sup> year		第二學年 2 <sup>nd</sup> year		第三學年 3 <sup>rd</sup> year		第四學年 4 <sup>th</sup> 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	日本烘焙 Japanese baking course			4/ 4					
	日式料理進階技術(1)(2) Advanced Japanese cuisine(1)(2)			4/ 4	4/ 4				
	日語聽說會話(1)(2)(3)(4) Japanese Conversation(1)(2)(3)(4)			2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2		
	茶藝與茶道 Tea art and tea ceremony				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				
	餐飲文獻導讀 Guide to Literature Reading				2/ 2				
	餐飲資訊管理 Information Management in Food & Beverage				2/ 2				
	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			
	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			
	異國料理 Operation of Exoticism Cuisines					3/ 3			
	歐式麵包 European bread					4/ 4			
	日式料理高階技術(1)(2) Japanese Cuisine Advanced Technique (1)(2)					4/ 4	4/ 4		
	顧客關係管理 Customer Relationship Management						2/ 2		
	宴會管理 Banquet Management						2/ 2		
	日本酒專業 Japanese Sake Subject						2/ 2		
	日本和菓子 Japanese wagashi						4/ 4		
	巧克力製作 Chocolate manufacture						3/ 3		
	學期校外實習(2) Intern Practice (outside-school) on curriculum session(2)								9/ n*
	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
	餐飲業經營分析 An Analysis of Food and Beverage Management								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 Japanese cuisine group course plan

科目名稱		第一學年 1 <sup>st</sup> year		第二學年 2 <sup>nd</sup> year		第三學年 3 <sup>rd</sup> year		第四學年 4 <sup>th</sup> 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
	連鎖餐飲業管理 Chain Restaurant Management								2/ 2
	宴會料理實務 Feast Cuisine								3/ 3
	日本和菓子進階 Advanced Japanese Wagashi								3/ 3
	異國文化體驗 Visit to Foreign Business								2/ 2
	產業實務實習(1)(2)(3)(4)(5) Industry Practice Internship (1)(2)(3)(4)(5)		2/ n*	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(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(烘焙丙級)(1)(2) Hospitality professional license -Practice of Bakery(1)(2)			4/ 4	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		23/ 23	37/ 35n*	37/ 35n*	34/ 32n*	35/ 33n*	25/ 23n*	0/ 0n*	25/ 16n*
擬開最低選修學分	合 計	6/ 6	6/ 6	6/ 6	6/ 6	6/ 6	6/ 6	0/ 0	5/ 5

110年06月29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38學分(含通識基礎必修20學分、通識博雅必修18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32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6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。
  - 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。
- 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.「日文語(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