

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 課程規劃表(適用112學年度入學)

Far East University Curriculum of Food and Beverage Management Department for Four-Year Bachelor's Degree Program
-Night Division (Effective from Fall 2023)

科目名稱 Subject			第一學年 1st school year				第二學年 2nd school year				第三學年 3rd school year				第四學年 4th school year			
			上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester	
			學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours
校訂 課程 Stipulated Courses	共同必 修課程 Required Courses	國文(1)(2) Chinese (1) (2)	2/ 2	2/ 2														
		英文聽力與閱讀(1)(2) English Listening and Reading(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 English Reading and Writing			2/ 2													
		英語聽講練習 English Listening and Speaking Practice					2/ 2											
		通識課程(1)(2)(3)(4)(5) General Studies(1)(2)(3)(4)(5)			2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	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	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	2/ 2	0/ 0	
		院必修 課程 Required College Courses		國際禮儀 International Etiquette	2/ 2													
				職業倫理 Employment Ethics		2/ 2												
溝通技巧 Communication Skills					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	0/ 0	0/ 0	0/ 0	0/ 0	0/ 0	3/ 3			
專業必 修課程 Professional Required Courses	系必修 課程 Required Department Courses			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													
		食物學原理 Food Preparation Theory	3/ 3															
		餐飲服務與實習 Service of Catering Industry		3/ 3														
		營養學 Nutrition		3/ 3														
		餐飲英文(1)(2) Food and Beverage 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) Food and Beverage Japanese(1)				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					
		門市營運管理 Store Operation 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112學年度入學)

Far East University Curriculum of Food and Beverage Management Department for Four-Year Bachelor's Degree Program
-Night Division (Effective from Fall 2023)

科目名稱 Subject		第一學年 1st school year				第二學年 2nd school year				第三學年 3rd school year				第四學年 4th school year			
		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester	
		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours
		小計		8/ 8	8/ 8	4/ 4	2/ 2	3/ 3	5/ 5	4/ 6	4/ 6						
系專業選修 課程 Professional Elective Courses	餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage	2/ 2															
	世界餐飲文化 Global Dining Culture	2/ 2															
	中餐烹調與實習 Practice of Chinese Cuisine	3/ 3															
	咖啡學 Coffeeology	2/ 2															
	門市服務管理 Store Services Management		2/ 2														
	健康飲品與冰品調製 Healthy drinks and ice preparations		2/ 2														
	西餐烹調與實習 Practice of Western Cuisine		3/ 3														
	烘焙學與實習 Baking and Practice		4/ 4														
	綠色產品開發與菜單設計 Green Product Development and Menu Design			2/ 2													
	中式點心與實習 Chinese Type Desserts			3/ 3													
	捏塑造型藝術 Art of Food kneading and Modeling			2/ 2													
	歐式麵包 European Bread			4/ 4													
	餐飲資訊管理與實習 Information Management of Food & Beverage and Practice					2/ 2											
	感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis					2/ 2											
	西點蛋糕製作 Food Baking-Bread & Pastry					4/ 4											
	餐飲智財權整合與應用 Integration and Application of Catering Intellectual Property					2/ 2											
	餐飲日文(2) Food and Beverage Japanese(2)								2/ 2								
	日式料理 Japanese Cuisine								3/ 3								
	地中海飲食 Mediterranean diet								3/ 3								
	餐飲公關技巧與危機處理 Public Relations and Crisis Management of Food & Beverages								2/ 2								
顧客關係管理 Customer Relationship Management									2/ 2								
創意餐飲個案研討 Discussion of Creativite Food Service and Operation									2/ 2								
巧克力創意產品設計 Chocolate creative product design									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112學年度入學)

Far East University Curriculum of Food and Beverage Management Department for Four-Year Bachelor's Degree Program
-Night Division (Effective from Fall 2023)

科目名稱 Subject	第一學年 1st school year				第二學年 2nd school year				第三學年 3rd school year				第四學年 4th school year			
	上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester		上學期 1st semester		下學期 2nd semester	
	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours
綠色餐廳與健康飲食管理 Green Restaurant and Healthy Diet Management											2/ 2					
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		
葡萄酒認識與品評 Understanding and Tasting of Wine														2/ 2		
餐飲業經營分析 Analysis of Food and Beverage Management															2/ 2	
宴會料理實務 Feast Cuisine															2/ 2	
小計	9/ 9		11/ 11		11/ 11		10/ 10		10/ 10		9/ 9		6/ 6		4/ 4	
擬開最低選修學分 Proposed Minimum Elective Credits	合計		3/ 3		3/ 3		6/ 6		8/ 8		10/ 10		8/ 8		6/ 6	4/ 4

112年05月23日 校課程發展委員會會議通過 Amended Date : 2022-05-23

備註
Note

- 一、畢業總學分至少128學分：
The total number of credits completed to be eligible to graduate shall not be less than 128 credits.
- 校訂必修30學分(含通識基礎必修30學分)。
The stipulated compulsory credits shall be 30 credits.(30 credits for required general education courses)
 - 專業必修50學分(院必修12學分、系必修38學分)。
The professional compulsory credits shall be 50 credits.(12 credits for required college courses, and 38 credits for required department courses.)
 - 系專業選修至少36學分。
The professional elective credits shall be not less than 36 credits.
 - 一般選修至多12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10學分)。
The general elective credits shall be up to 12 credits.(Open for students to freely choose courses within their own or other departments, with a maximum of 10 credits for 'Micro-Credit Courses')
- 二、畢業門檻：Graduation threshold
- 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。
Students are required to complete a total of 128 credits of " Stipulated Compulsory Course", "Professional Compulsory Course", and "Department Professional Elective Course (General Elective Course included)" within their academic years.
 - 在學期間需通過勞委會專業證照丙級(或其他系上認可之證照)，至少一張。
Students are required to get at least one Level C Certified Technician's Certificate from The Council of Labor Affairs Executive Yuan within their academic years.