

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 課程規劃表(適用109學年度入學)

科目名稱		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		
		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	
通識 基礎 必修	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							
	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		
	體育(1)(2) Physical Education(1)(2)	2/ 2	2/ 2							
	小計	6/ 6	6/ 6	4/ 4	4/ 4	2/ 2	2/ 2	2/ 2	0/ 0	
	校訂 課程	國際禮儀 International Etiquette	2/ 2							
		管理學 Management		2/ 2						
		行銷管理 Marketing Management			3/ 3					
消費者行為 Consumer Behavior				3/ 3						
溝通技巧 Communication Skills					2/ 2					
服務品質管理 Service Quality Management					3/ 3					
職業倫理 Employment Ethics							2/ 2			
人力資源管理 Human Resource Management							3/ 3			
小計		2/ 2	2/ 2	6/ 6	5/ 5	0/ 0	5/ 5	0/ 0	0/ 0	
專業 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 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			3/ 3						
	餐飲會計 Hospitality Accounting				3/ 3					
	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			
	實務專題(1)(2) Project(1)(2)							1/ 3	1/ 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109學年度入學)

科目名稱		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
		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							
	小計	8/ 8	8/ 8	5/ 5	5/ 5	5/ 5	2/ 2	1/ 3	1/ 3
系專業選修課程	休閒產業概論 Introduction of Leisure Industry	2/ 2							
	世界餐飲文化 Global Dinning Culture	2/ 2							
	中餐烹調與實習 Practice of Chinese Cuisine	4/ 4							
	廚務管理 Culinary Management	2/ 2							
	飲料調製與實習 Beverages Preparation and Practice		3/ 3						
	西餐烹調與實習 Practice of Western Cuisine		4/ 4						
	香辛料應用 Recognition and Application of Spices		2/ 2						
	烘焙學與實習 Baking and Practice		4/ 4						
	餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage			2/ 2					
	菜單規劃與設計 Menu Design			2/ 2					
	網頁設計 Homepage Design			2/ 2					
	門市服務管理 Store Services Management			2/ 2					
	中式點心與實習 Chinese Type Desserts			4/ 4					
	蔬果切雕藝術 Vegetable and Fruit Carving			3/ 3					
	商業套裝軟體 Business Package Software				2/ 2				
	餐飲法規 Regulation of Hospitality				2/ 2				
	酒吧與飲料管理 Bar and Beverage Management				3/ 3				
	房務實務與管理 Room Service Practice & Management				3/ 3				
	西點蛋糕製作 Food Baking-Bread & Pastry				4/ 4				
	感官品評與分析 Sensory Evaluation and Analysis					3/ 3			
	異國料理 Exotic Cuisines					3/ 3			
	餐飲資訊管理 Information Management of Food & Beverage					2/ 2			
	旅館管理 Hotel Management					2/ 2			
	統計軟體應用 Application of Statistics Software						3/ 3		
	宴會管理 Banquet Management						2/ 2		
	餐飲公關技巧與危機處理 Public Relations and Crisis Management of Food & Beverages						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109學年度入學)

科目名稱	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年			
	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		
餐飲產品行銷 Marketing of Food & Beverage						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			
葡萄酒認識與品評 Understanding and Tasting of Wine							3/ 3			
餐飲服務業督導 Supervision of Food & Beverage Imdustry							2/ 2			
連鎖餐飲業管理 Chain Restaurant Management							2/ 2			
餐飲業經營分析 Analysis of Food and Beverage Management								3/ 3		
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		
養生飲食與實務 Regimen Diet								3/ 3		
異國文化體驗 Experience of Exotic Culture								2/ 2		
小 計	10/ 10	13/ 13	15/ 15	14/ 14	10/ 10	11/ 11	9/ 9	14/ 14		
擬開最低選修學分	合 計		4/ 4	3/ 3	4/ 4	4/ 4	10/ 10	6/ 6	9/ 9	8/ 8
備註	<p>109年07月21日 校課程發展委員會會議通過 112年02月22日 校課程發展委員會會議修正通過</p> <p>一、最低畢業學分共128學分。必修81學分、選47學分 二、必修：包含共同通識必修、院必修、系必修。 三、選修：包含系專業選修及一般選修。 四、跨系選修最多承認12學分。</p>									