

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 課程規劃表(適用110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		
校訂課程	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							
		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		
		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 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	3/ 3		
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			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		

遠東科技大學 四年制 餐飲管理系 進修部 課程規劃表(適用110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							
	創業管理 Entrepreneurship Management							3/ 3	
	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	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							
	咖啡學 Coffeology	2/ 2							
	餐飲採購學 Purchase for Food and Beverage		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						
	烘焙學與實習 Baking and Practice		4/ 4						
	菜單規劃與設計 Menu 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				
	餐飲會計 Hospitality Accounting				2/ 2				
	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			
	餐飲資訊管理 Information Management of Food & Beverage					2/ 2			
	旅館管理 Hotel Management					2/ 2			
	異國料理 Exotic Cuisines					3/ 3			
	餐飲公關技巧與危機處理 Public Relations and Crisis Management of Food & Beverages						2/ 2		
	餐飲產品行銷 Marketing of Food & Beverage						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110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
顧客關係管理 Customer Relationship Management						2/ 2			
宴會管理 Banquet Management						2/ 2			
養生飲食與實務 Regimen Diet						3/ 3			
創意餐飲個案研討 Discussion of Creativite Food Service and Operation							2/ 2		
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		
葡萄酒認識與品評 Understanding and Tasting of Wine							3/ 3		
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								3/ 3	
小計	10/ 10	13/ 13	11/ 11	11/ 11	10/ 10	11/ 11	9/ 9	10/ 10	
擬開最低選修學分	合計	4/ 4	3/ 3	5/ 5	6/ 6	10/ 10	8/ 8	7/ 7	3/ 3

110年06月29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

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。