

東方設計學院日間部四年制大學部 餐飲管理系 全學程開課時序表

101學年度入學適用

| 科目類別 | 科目名稱 | 總學分 | 總時數 | 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 | |
| 通識必修科目 | 基礎通識 | 本國語文 Chinese | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 外國語文 English | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 體育 Physical Education | 0 | 4 | 0 | 2 | 0 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 服務學習 Service Learning | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | 全民國防教育 National Defense Education | 0 | 2 | 0 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 電腦與資訊運用 Computer & Information Use | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 核心通識 | | 創意與設計 Creativity & Design | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 時尚造型設計 Fashion Modeling Design | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | 憲政民主與公民社會 Constitutional Democracy & Civil Society | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | | | 英文能力訓練 English Proficiency Training | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | | 資訊科技 Information Technology | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 分類通識 | | 人文藝術領域 Field of Humanities & Arts | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | | | 自然科學領域 Field of Natural Science | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | | | 社會科學領域 Field of Social Science | 2 | 2 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 融貫通識 | 跨學群整合領域 Field of Interdisciplinary Integration | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | | 28 | 36 | 8 | 13 | 8 | 11 | 2 | 2 | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| | 通識選修科目 | 基礎通識 | 全民國防教育 National Defense Education | 0 | 2 | | | 0 | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | | 全民國防教育軍事訓練 National Defense Education | 0 | 12 | | | | | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| 小計 | | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | |
| 總計(學分/時數) | | 28 | 50 | 8 | 13 | 8 | 13 | 2 | 4 | 4 | 6 | 0 | 2 | 0 | 2 | 4 | 6 | 2 | 4 | |
| 學群共同必修 | 管理概論 Business Administration | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 民生產業概論 Introduction to the industry of human ecology | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 專業必修科目 | 烘焙原理與實務 Principles and Practices of Baking | 3 | 4 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 食品科學概論 Introduction to Food Science | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 食物製備原理與實務 Principles and Practices of food preparation | 2 | 3 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 餐飲概論 Dining Overview | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 成本控制 Cost Control | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | 餐飲服務管理 Food Service Management | 3 | 3 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | 調味科學與實務 Science and Practice of seasoning | 2 | 3 | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | 餐飲衛生與安全 Food Safety and Sanitation | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |

東方設計學院日間部四年制大學部 餐飲管理系 全學程開課時序表

101學年度入學適用

| 科目類別 | 科目名稱 | 總學分 | 總時數 | 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 |
| 專業必修科目 | 統計學 Statistics | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | 飲料調製原理與實務 Principles and Practices of Beverage preparation | 2 | 3 | | | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | |
| | 食品加工原理與實務 Principles and Practices of Food Processing | 3 | 4 | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | |
| | 中餐烹調與實務 Chinese Cooking | 3 | 4 | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | |
| | 消費市場分析 Consumer Market Analysis | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | 西餐烹調與實務 Western Culinary | 3 | 4 | | | | | | | 3 | 4 | | | | | | | | |
| | 葡萄酒賞析 Wine Appreciation | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | 餐飲營養學 Nutrition | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| | 餐飲英文(一)(二) Dining English 1-2 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| | 專題討論 Seminar | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| | 人力資源管理 Human Resources Management | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 3 | | |
| | 專題製作(一)、(二) Undergraduate Research (1)、(2) | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | | |
| | 餐飲實習(一)、(二) Dining Internship(1)、(2) | 16 | 16 | | | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | |
| | 餐飲實習報告(一)、(二) Dining Internship report (1)、(2) | 2 | 2 | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| | 小計 | 66 | 75 | 9 | 11 | 9 | 10 | 10 | 13 | 7 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 7 | 8 | | |
| | 專業選修科目 | 保健食材概論 Introduction to Health Foods | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 國際禮儀 International Socializing Manners | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 色彩學 Color Theory and Harmony | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 飲食文化 Dietary Culture | | 3 | 3 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 綠色餐飲 Green Food | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 米麵食原理與實務 Principles and Practices of rice and pastry | | 3 | 4 | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| 香辛料認識與應用 Introduction and application of spices | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 官能品評 Sensory Evaluation | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 廚藝美學 Culinary Aesthetics | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 採購與倉儲管理 Purchasing and Storage Control | | 2 | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 食品添加物 Food Additives | | 2 | 2 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 餐飲日文1-2 Dining Japanese1-2 | | 4 | 4 | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 進階烘焙製作與實務 Advances in Baking Science | | 4 | 4 | | | | | | | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 廚房管理與設備規劃 Kitchen Facilities Planning | | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 油炸食品技術與實務 Technology of frying food | | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | |

東方設計學院日間部四年制大學部 餐飲管理系 全學程開課時序表

101學年度入學適用

| 科目類別 | 科目名稱 | 總學分 | 總時數 | 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 | |
| 專業選修科目 | 餐飲衛生稽核 Food hygiene audit | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 餐飲行銷管理 Food Marketing and Management | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 人際關係與溝通技巧 Interpersonal and Communication skills | 2 | 2 | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 職場道德與倫理 Vocational Cognition and Ethics | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 進階中餐烹調與實務 Advances in Chinese Cooking | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | 4 | 4 | | | |
| | 燒滷焗烤技術與實務 Technology of roasting, stewing, gratin and baking of | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 理財規劃 Money Management | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 餐廳設備與佈局規劃 Foodservice Facilities Planning | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 地方小吃與實務 Snacks business and Preparation | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | | | |
| | 食品釀造技術與實務 Technology of fermented food | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 餐飲創意開發與實務 Creative Culinary Arts and Development | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | |
| | 藥膳料理與實務 Traditional Chinese Medicine Culinary Arts | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | |
| | 宴會實務 Banquet Practice | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | |
| | 包裝與設計 Food Packaging | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | |
| | 餐飲連鎖經營管理 Restaurant Chain Management | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 小計 | | 72 | 73 | 8 | 8 | 8 | 9 | 10 | 10 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 17 | 13 | 13 |
| | 總計 | | 170 | 202 | 27 | 34 | 27 | 34 | 22 | 27 | 27 | 30 | 9 | 11 | 9 | 11 | 28 | 31 | 21 | 24 |
| | 備註 | <p>一、本課程時序表業經100學年度第二學期第二次教務會議審議(101.05.30)通過。</p> <p>二、本課程時序表業經100學年度第二學期第七次系務會議(101.04.03)通過。</p> <p>三、本課程時序表業經100學年度第二學期第一次課程規劃委員會議(101.04.03)通過。</p> <p>四、本課程時序表業經於100學年度第二學期第三次群務會議審議(101.04.12)通過。</p> <p>五、本課程時序表業經於100學年度第二學期第四次群務會議審議101.04.16)通過。</p> <p>六、本課程時序表業經101學年度第二學期第三次系務會議(102.05.08)通過。</p> <p>七、本課程時序表業經101學年度第二學期第一次課程規劃委員會議(102.05.22)通過。</p> <p>八、本課程時序表業經101學年度第二學期第二次教務會議審議(102.06.26)通過。</p> <p>九、學分規定：</p> <p>1.畢業學分最低128學分：通識必修科目28學分，學群共同必修4學分，專業必修科目66學分，專業選修科目最低30學分。</p> <p>2.每學期修習學分：一~三年級：最高25學分，最低16學分；四年級：最高22學分，最低10學分。</p> <p>3.依本校大學部學則第十八條規定：至校外實習之學期所修學分以不低於九學分為原則。</p> <p>十、通識科目規定：</p> <p>1.人文藝術領域涵括人文經典類,藝術美學類,哲學思維類課程的開設。</p> <p>2.社會科學領域涵括歷史文化類,法政與社會類,商管經濟類課程的開設。</p> <p>3.自然科學領域涵括科技與社會類,生命科學類,實證與推理類課程的開設。</p> <p>4.一上(全民國防教育軍事訓練)為必修;一下至四下(含)以下(全民國防教育軍事訓練)為選修;一上,一下體育為必修。</p> <p>5.二上英文能力訓練為英文能力檢定課程;一下資訊科技為資訊能力檢定課程。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |