

東方設計學院日間部五年制專科部 餐飲管理科 全學程開課時序表

101學年入學適用

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				第五學年																			
				上		下		上		下		上		下		上		下		上		下																	
				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	學分	時數	學分	時數																
共同科目	語文領域 國文一.二.三.四.五.六 Chinese 1.2.3.4.5.6	14	14	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3																							
	語文領域 英文一.二.三.四.五.六 English 1.2.3.4.5.6.6	12	12	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																							
	數學領域 數學一.二.三.四 Mathematics 1.2.3.4	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2																											
	社會領域	歷史 History	2	2	2	2																																	
		地理 Geography	2	2			2	2																															
		公民與社會 Civics and Society	2	2									2	2																									
	自然領域	化學 Chemistry	2	2			2	2																															
		物理 Physics	2	2	2	2																																	
		生物 Biology	2	2					2	2																													
	藝術領域	音樂 Music	2	2							2	2																											
		藝術與生活 Art and Life	2	2	2	2																																	
	生活領域	生涯規劃 Career Planning	2	2										2	2																								
		計算機概論 Introduction to Computer Science	2	2			2	2																															
	體育	體育一~十 Physical Education 1~10	10	20	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
		全民國防教育一.二.三.四 National Defense Education 1.2.3.4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1																										
	國防通識	健康與護理一.二.三.四 Health Care and Nursing 1.2.3.4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1																										
		人文藝術領域 Field of Humanities & Arts	2	2															2	2																			
	分類通識	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																																			
小計		78	88	15	16	15	16	11	12	11	12	8	9	8	9	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	1	2										
通識選修科目	國防通識 全民國防教育軍事訓練 National Defense Education and Military Training	0	8																		2	0	2	0	2	0	2	0	2										
	小計	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2												
合計		78	96	15	16	15	16	11	12	11	12	8	9	8	9	3	6	3	6	3	6	3	6	3	6	1	4												
學群必修共同必	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0													
專業基礎科目	餐旅英文與會話1-4 Hospitality English and Conversation 1-4	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2																												
	餐旅概論1-2 Introduction to Hospitality 1-2	4	4	2	2	2	2																																
	餐旅服務1-4 Hotel and Restaurant Service 1-4	10	10	3	3	3	3	2	2	2	2																												
	飲料與調酒1-2 Beverage and Cocktail Preparation 1-2	6	6					3	3	3	3																												
	小計	28	28	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
專業核心科目	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																																		
	調味科學與實務 Science and Practice of seasoning	2	3					2	3																														

東方設計學院日間部五年制專科部 餐飲管理科 全學程開課時序表

101學年入學適用

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		第五學年											
				上	下	上	下	上	下	上	下	上	下										
				學時數	學時數	學時數	學時數	學時數	學時數	學時數	學時數	學時數	學時數	學時數									
專業核心科目	餐飲會計 Accounting for Catering Industries	2	2			2	2																
	成本控制 Cost Control	2	2				2	2															
	餐飲衛生與安全 Dining Safety and Sanitation	2	2				2	2															
	統計學 Statistics	2	2					2	2														
	小計	14	16	4	5	0	0	4	5	4	4	2	2	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																
	食品加工原理與實務1-2 Principles and Practices of Food Processing1-2	6	8						3	4	3	4											
	中餐烹調與實務 Chinese Cooking	3	4						3	4													
	日語1-2 Japanese1-2	4	4						2	2	2	2											
	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												
	餐飲日語會話1-2 Dining Japanese and Conversation1-2	4	4								2	2	2	2									
	餐飲營養學 Nutrition	2	2								2	2											
	宴會實務 Banquet Practice	3	4								3	4											
	人力資源管理 Human Resources Management	3	3									3	3										
	專題討論 Seminar	2	2									2	2										
	餐飲實習(一、二) Dining Internship1-2	12	12											6	6	6	6						
	餐飲實習報告(一、二) Dining Internship Report1-2	2	2												1	1	1	1					
	專題製作(一)、(二) Undergraduate Research 1-2	2	4												1	2	1	2					
	餐飲證照 Dining certificate	2	0															2	0				
	小計	53	59	0	0	3	4	0	0	0	0	8	10	10	12	7	8	7	7	8	9	10	9
	專業選修科目	國際禮儀 International Socializing Manners	2	2				2	2														
		色彩學 Color Theory and Harmony	2	2				2	2														
		保健食材概論 Introduction to Health Foods	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												
進階烘焙製作與實務 Advances in Baking Science		3	4								3	4											
廚房管理與設備規劃 Kitchen Facilities Planning		2	2								2	2											

東方設計學院日間部五年制專科部 餐飲管理科 全學程開課時序表

101學年入學適用

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		第五學年												
				上	下	上	下	上	下	上	下	上	下											
				學分	學時數	學分	學時數	學分	學時數	學分	學時數	學分	學時數	學分	學時數									
專業選修科目	餐飲行銷管理 Food Marketing and Management	2	2							2	2													
	餐飲衛生稽核 Food hygiene audit	2	2							2	2													
	個人形象設計 Individual image design	2	2								2	2												
	進階中餐烹調與實務 Advances in Chinese Cooking	3	4								3	4												
	團體膳食與實務 Institutional Food Service and Practice	3	4								3	4												
	食品添加物 Food Additives	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									
	餐飲創意開發與實務 Creative Culinary Arts and Development	3	4											3	4									
	小計	48	53	0	0	0	0	6	6	6	7	6	6	4	4	9	10	8	10	4	4	5	6	
	總計	225	256	26	28	25	27	28	30	28	30	24	27	22	25	21	26	20	25	15	19	16	19	
	備註	一、102年7月26日臺教技(三)字第1020114559號函核備。 二、本課程時序表業經101學年度第二學期第二次教務會議修正(102.06.26)通過。 三、101年11月8日臺技(三)字第1010211648號函核備。 四、本課程時序表業經100學年度第二學期教務會議審議(101.05.30)通過。 五、本課程時序表業經100學年度第二學期第四次系務會議審議(101/4/17)通過。 六、學分規定： 1.畢業學分至少220學分。 2.必修學分177學分：其中(1)共同科目78學分(2)學群必修4學分(3)專業基礎科目28學分(4)專業核心科目14學分(5)專業必修科目53學分(6)選修學分至少43學分。 3.五專一至三年級每學期至少修習20學分至多32學分;四至五年級至少修習12學分至多28學分。																						