

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

104學年度入學適用
103年8月20日教務會議通過
105年7月26日教務會議修正通過

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
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				
學群共同必修總計(B)		4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	0	0	0	0
專業 基礎 科目	餐旅英文與會話1-4 Hospitality English and Conversation1-4	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2												
	餐旅概論1-2 Introduction to Hospitality1-2	4	4	2	2	2	2																
	餐旅服務1-4 Hotel and Restaurant Service1-4	10	10	3	3	3	3	2	2	2	2												
	飲料與調酒1-2 Beverage and Cocktail Preparation1-2	6	6					3	3	3	3												
專業基礎科目總計(C)		28	28	7	7	7	7	7	7	7	7	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														
	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										
專業核心科目總計(D)		14	16	4	5	0	0	4	5	4	4	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
校 定 必 修 科 目	烘焙原理與實務 Principles and Practices of Baking	3	6			3	6																
	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				

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

104學年度入學適用
103年8月20日教務會議通過
105年7月26日教務會議修正通過

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
校 定 必 修 科 目	專題討論 Seminar	2	2													2	2						
	餐飲實習(一、二) Dining Internship1-2	18	18															9	9	9	9		
	專題製作 Undergraduate Research	2	2															2	2				
	餐飲證照 Dining certificate	2	0																			2	0
	校定必修科目總計(E)	57	63	0	0	3	6	0	0	0	0	8	10	10	12	7	8	7	7	11	11	11	9
專 業 選 修 課 程 模 組	國際禮儀 International Socializing Manners	2	2									2	2										
	刀工技術 Knife technique	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	4	4							4	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	4	6													4	6						
	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						
	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	4	4															4	4					
專業選修課程模組實際選修學分數(F)	41	45	0	0	0	0	5	5	6	6	4	4	4	4	12	14	10	12	0	0	0	0	
畢業總學分數(A+B+C+D+E+F=220學分)	220	236	25	26	22	25	30	33	29	31	24	26	22	24	23	26	23	25	11	11	11	9	

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

104學年度入學適用
103年8月20日教務會議通過
105年7月26日教務會議修正通過

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
說明	<p>●本表業經102學年度第2學期第1次通識課程規劃委員會議通過(103年4月9日) ●本表業經102學年度第2學期第2次系課程規劃委員會議通過(103年6月17日) ●本表業經102學年度第2學期第3次群課程規劃委員會議通過(103年7月14日) ●本表業經103學年度第1學期第1次校課程規劃委員會議通過(103年8月20日) ●本表業經103學年度第1學期第1次教務會議通過(103年8月20日) ●本表業經104學年度第2學期第1次系課程規劃委員會議修正通過(105年6月24日) ●本表業經104學年度第2學期第5次系務會議通過(105年6月24日) ●本表業經104學年度第2學期第5次群課程規劃委員會議修正通過(105年7月18日) ●本表業經104學年度第2學期第1次校課程規劃委員會議修正通過(105年7月26日) ●本表業經104學年度第2學期第2次教務會議修正通過(105年7月26日)</p> <p>一、畢業學分規定： (1)畢業學分最低220學分：共同科目76學分、學群共同必修4學分、專業基礎科目28學分、專業核心科目14學分、校定必修科目57學分、專業選修科目41學分。 (2)每學期修習學分：一~三年級：最高32學分，最低20學分；四~五年級：最高28學分，最低12學分。 (3)畢業門檻：在校五年內需至少取得餐飲或電腦相關丙級證照2張或乙級證照1張始能畢業。 (4)餐飲實習為必修，需在校內實習一年，時數達864小時以上。相關實施細則需符合本系校內實習辦法之規定。 (5)依本校專科部學則規定：至校外實習之學期所修學分以不低於九學分為原則。 (6)全民國防教育軍事訓練分為下列五項課程：國際情勢、國防政策、全民國防、防衛動員、國防科技。請按當學期開課時段選修。</p>																						