

東方設計學院大學部四年制餐飲管理系全學程開課時序表

105 學年度入學適用  
105年7月26日教務會議通過  
106年8月16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			
					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
基礎通識	本國語文一.二 Chinese 1.2	4	4					2	2	2	2									
	外國語文一.二.三 English 1.2.3	6	6	2	2	2	2	2	2											
	體育一.二 Physical Education 1.2	0	4	0	2	0	2													
	服務學習一.二 Service Learning 1.2	0	2	0	1	0	1													
	電腦與資訊應用 Computer & Information Use	2	2	2	2															
	英文能力訓練 English Proficiency Training	2	2							2	2									
	核心通識	溝通與表達 Communication & Expression	2	2					2	2										
		公民素養 Civic literacy	2	2			2	2												
		創意思考 Creative Thinking	2	2							2	2								
		生活美學賞析 Life Aesthetic Appreciation	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				
		(學分/時數合計)	28	34	6	9	6	9	8	8	6	6	0	0	0	0	2	2	0	0
	基礎通識	全民國防教育軍事訓練 National Defense Education and Military Training	0	16	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2
		(學分/時數合計)	0	16	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2
		通識畢業學分數(A)	28	34	6	9	6	9	8	8	6	6	0	0	0	0	2	2	0	0
	學群必修	時尚化妝品 Fashion on Cosmetic	2	2	2	2														
民生產業概論 Introduction to The Industry of Human Management		2	2			2	2													
管理概論 Business Administration		2	2					2	2											
行銷管理 Marketing Management		2	2							2	2									
	學群畢業學分數(B)	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修課程	烹調技術原理與實務 Principles and Practices of cooking	3	3	3	3															
	麵包製作與實務(一) Bread making and practices 1	3	3	3	3															
	中餐烹調與實務 Chinese Cooking	3	3			3	3													
	蛋糕與西點製作實務(一) Cake and pastry production practices 1	3	3			3	3													
	廚藝美學* Culinary Aesthetics	2	2			2	2													
	進階中餐烹調與實務* Advances in Chinese Cooking	3	3					3	3											

東方設計學院大學部四年制餐飲管理系全學程開課時序表

105 學年度入學適用  
105年7月26日教務會議通過  
106年8月16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				
				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	
專業必修課程	飲料調製原理與實務* Principles and Practices of Beverage	3	3					3	3											
	西餐烹調與實務* Western Culinary	3	3						3	3										
	餐飲衛生與安全* Food Safety and Sanitation	2	2						2	2										
	餐飲服務管理 Food Service Management	2	2						2	2										
	餐飲實習(一)、(二) Dining Internship(1)、(2)	18	18									9	9	9	9					
	餐飲英文(一) Dining English 1	2	2													2	2			
	專題討論 Seminar	2	2													2	2			
	專題製作 Undergraduate Research	2	2															2	2	
	宴會實務* Banquet Practice	3	3															3	3	
	專業必修畢業學分數(B)		54	54	6	6	8	8	6	6	7	7	9	9	9	9	4	4	5	5
	專業選修課程	綠色餐飲 Green Food	2	2	2	2														
餐飲概論* Introduction to Food Science		2	2	2	2															
養生保健食材創新** Health Care Food Innovation		2	2	2	2															
消費者行為與顧客心理* Consumer Behaviour and Customer		2	2			2	2													
飲食文化藝術** Arts of Dietary Culture		2	2			2	2													
麵包製作與實務(二) Bread making and practices 2		3	3					3	3											
成本控制* Cost Control		2	2					2	2											
統計學* Statistics		2	2					2	2											
餐飲管理個案研究 Sensory Evaluation		2	2					2	2											
採購與倉儲管理 Purchasing and Storage Control		2	2					2	2											
餐飲日文1-2 Dining Japanese1-2		4	4					2	2	2	2									
蛋糕與西點製作實務(二) Cake and pastry production practices 2		3	3							3	3									
客訴與危機處理 Food Additives		2	2							2	2									
餐飲行銷* Food quality Management		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	3													3	3			
餐飲衛生稽核 Food hygiene audit		2	2													2	2			
包裝與設計 Food Packaging	2	2													2	2				

東方設計學院大學部四年制餐飲管理系全學程開課時序表

105 學年度入學適用  
105年7月26日教務會議通過  
106年8月16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				
				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	
專業選修課程	餐飲營養學* Nutrition	2	2												2	2				
	餐廳設備與佈局規劃 Foodservice Facilities Planning	2	2												2	2				
	人力資源管理* Human Resources Management	2	2												2	2				
	餐飲製備品質管理* Food Preparing Quality Management	2	2												2	2				
	食物製備程序與條件設計* Introduction and application of spices	2	2														2	2		
	餐飲財務管理 Introduction and application of spices	2	2														2	2		
	餐飲連鎖經營管理 Restaurant Chain Management	2	2														2	2		
	中式點心製作實務 Chinese snakes production practice	3	3														3	3		
	蛋糕裝飾 Cake deceration	3	3														3	3		
	餐飲英文(二)* Dining English 2	2	2														2	2		
	葡萄酒賞析 Wine Appreciation	2	2														2	2		
	專業選修畢業學分數 (C)		26	26	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	6	6	4	4
	民生設計學群跨領域選修畢業學分數 (D)		12	12	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	2	2	2	2
	畢業總學分數 (A+B+C+D=128 學分)		128	134	20	23	22	25	22	22	21	21	9	9	9	9	14	14	11	11

●本課程業經 104 學年度第 2 學期第 1 次通識課程規劃委員會議通過 (105 年 4 月 14 日)  
 ●本課程時序表業經 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)  
 ●本課程時序表業經 104 學年度第 2 學期第 5 次系務會議通過 (105 年 6 月 24 日)  
 ●本課程時序表業經 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)  
 ●本課程時序表業經 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)  
 ●本課程時序表業經 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)  
 ●本表業經 105 學年度第 2 學期第 2 次系課程規劃委員會議修正通過 (106 年 5 月 18 日)  
 ●本表業經 105 學年度第 2 學期第 4 次系務會議修正通過 (106 年 5 月 24 日)  
 ●本表業經 106 學年度第 1 學期第 1 次院課程規劃委員會議修正通過 (106 年 8 月 2 日)  
 ●本表業經 106 學年度第 1 學期第 1 次校課程規劃委員會議補提案修正通過 (106 年 8 月 3 日)  
 ●本表業經 106 學年度第 1 學期第 1 次教務會議修正通過 (106 年 8 月 16 日)

一、畢業學分規定：  
 (1) 畢業學分最低 128 學分：通識必修 28 學分，學群共同必修 8 學分，專業必修 54 學分，專業選修最低 26 學分，跨領域課程選修 12 學分(為選修民生設計學群中它系課程，必或選修課程皆可)。  
 (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。實施校外實習學期最低 9 學分。  
 (3) 餐飲實習為必修，需到業界實習一年，時數達 1,920 小時以上。相關實施細則需符合本系校外實習辦法之規定。  
 (4) 依本校大學部學則規定：至校外實習之學期所修學分以不低於九學分為原則。若三年級之餐飲實習課程，因故無法於三年級時實施而改為四年級(含)以後實施者，須向實習委員會提出申請，經實習委員會審議通過後，得先行修習四年級課程，於四年級(含)以後再行修習餐飲實習課程。詳細內容參見本系餐飲實習辦法。

二、通識科目規定：  
 (1) 通識科目：基礎通識必修 14 學分、核心通識必修 8 學分、分類通識必修 6 學分。  
 (2) 核心通識：生活美學賞析至少修 2 學分、溝通與表達至少修 2 學分、創意思考至少修 2 學分、公民素養至少修 2 學分。  
 A. 公民素養開課內容可包含倫理素養、民主素養、科學素養、媒體素養、美學素養等素養，亦可結合元文化教育，使修習本課程的學生都能具備有現代公民所需的核心能力。  
 B. 生活美學賞析開課內容主要在培養學生多元美學鑑賞之能力。  
 C. 溝通與表達開課內容以提升學生在口語表達、溝通技巧及簡報製作能力為目標。  
 D. 創意思考開課內容需涵蓋思考的本質、創意思考能力的培養、創造性活動設計及創意思考能力訓練。

# 東方設計學院大學部四年制餐飲管理系全學程開課時序表

105 學年度入學適用  
105年7月26日教務會議通過  
106年8月16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			
				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
	<p>(3) 分類通識：</p> <p>A.人文藝術領域涵括人文經典類、藝術美學類、哲學思維類等課程。(至少修2學分)</p> <p>B.社會科學領域涵括歷史文化類、法政與社會類、商管經濟類等課程。(至少修2學分)</p> <p>C.自然科學領域涵括科技與社會類、生命科學類、實證與推理類等課程。(至少修2學分)</p> <p>(4) 全民國防教育軍事訓練選修課程：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>																		