

# 元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

## 海青四技專班 餐飲管理系

製表日期：113/08/02 10:14:08

課程領域	第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)					第四學年(116)						
	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分	課程領域	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分	課程領域	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分	暑期 學分	課程領域	科目名稱		第一學期 學分	第二學期 學分
A	英文(一)	2	2			B	企業實習(一)	6	18		B	企業實習(三)	6	18		B	畢業製作(一)	2	3			
	English (I)						Enterprise Internship (I)					Enterprise Internship (III)					Graduate Make (I)					
A	博雅通識	2	2	2	2	B	團體膳食製備(一)	4	8		B	餐飲服務管理	2	2		B	餐飲產品包裝與設計	2	2			
	Liberal Education						餐飲國際班					Food and Beverage Service Management					餐管					
A	華語文(一)	2	2			B	管理學	2	2		B	餐廳經營管理實務(一)	4	8		C	生命期營養	2	2			
	Chinese Language (I)						management					Restaurant Operation and Management					Nutrition Throughout The Life Cycle					
B	中餐實務	2	4			B	餐飲英文(一)	2	2		C	咖啡產業與實務	2	3		C	企業實習(五)	6	18			
	Chinese food practice						Professional English of Food and Beverage					Coffee Industry and Practical					食料系					
B	食物學原理	2	2			C	食材認識	2	2		C	消費者行為分析	2	2		C	餐飲環保管理	2	2			
	Food Principles						Food guides					餐管產攝					Management of Food and Beverage					
B	餐飲服務技巧	2	2			C	異國料理實作	2	4		C	創意西點實務	2	4		C	餐廳設備與佈局	2	2			
	Food & Beverage Service Skill						Exotic cuisine practice					Creative pastry practice					A Restaurant Facilities and Equipment					
B	餐飲營養	2	2			C	華語會話(三)	2	2		B	產品行銷	2	2		B	健康飲食與藥膳	2	2			
	Catering nutrition						Chinese Conversation and Study (3)					Product marketing					Healthy Diet					
C	烘焙實務	2	4			B	企業實習(二)	6	18		B	餐旅人力資源管理	2	2		B	畢業製作(二)	2	3			
	Pastry Practical						Enterprise Internship (II)					Hospitality Human Resource Management					Graduate Make (II)					
C	華語會話(一)	3	3			B	會計與財報分析	2	2		B	餐廳經營管理實務(二)	4	8		C	世界美酒賞析	2	2			
	Chinese Conversation and Study (I)						Accounting and financial report					Restaurant Operation and Management					Appreciation of fine wines in the world					
C	職場安全管理	2	2			B	團體膳食製備(二)	4	8		C	企業實習(四)	6	18		C	企業實習(六)	6	18			
	Workplace Safety Management						餐飲國際班					Enterprise Internship (IV)					食料系					
A	英文(二)		2	2		B	餐飲英文(二)	2	2		C	法式點心製作	2	4		C	蔬果雕刻藝術	2	2			
	English (II)						Professional English of Food and Beverage					French pastry making					Vegetable and Fruit Carving Art					
A	華語文(二)		2	2		C	日式料理暨鐵板燒實作	2	4		C	創意飲調實務	2	3		C	餐飲財務管理	2	2			
	Chinese Language (II)						餐管產攝					Creative Drinking Practice					Financial Management in Food and Beverage					
B	西餐烹調		2	4		C	世界飲食文化	2	2		C	電子商務	2	2								
	Western Culinary						Diet Culture					Electronic Commerce										
B	菜單設計		2	2		C	華語文閱讀與表達	2	2		C	顧客關係管理	2	2								
	Menu Design						生技海青班					Customer Relationship Management										
B	餐飲採購與成本控制		2	2																		
	Purchase and to Control the Cost																					
B	餐飲衛生與安全		2	2																		
	Food & Beverage Safety and Sanitation																					
C	中式麵食製作		2	4																		
	Chinese Pastries Techniques																					
C	軟性飲品實務		2	3																		
	Soft drink practice																					
C	華語會話(二)		3	3																		
	Chinese Conversation and Study (II)																					

修業規定  
 (一)畢業學分數：128 (A全校共同必修12學分(博雅通識4學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文4學分：華語文(一)、華語文(二)」、專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：44學分)  
 (二)凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。  
 <經113.06.18校課程委員會決議通過>

