元培醫事科技大學 109學年度 入學生開課科目表

四技進修日間班 餐飲管理系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：109/07/03 15:04:01

第一學年(109)								第二學年(110)								第三學年(111)								第四學年(112)							
課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期	
		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數
A	中文(一)	2	2					A	職能通識	2	2					B	宴會與會議管理	2	2					B	俱樂部管理	2	2				
A	英文(一)	2	2					B	生物統計與套裝軟體	2	2					B	消費者行為學	2	2					B	酒類評鑑	2	2				
A	博雅通識	2	2	2	2			B	食材認識	2	2					B	餐旅人力資源管理	2	2					B	餐飲專業日文(二)	2	2				
B	食物學原理	2	2					B	餐旅英文(一)	2	2					B	餐飲專業英文	2	2					B	餐飲電子商務	2	2				
B	餐飲採購與成本控制	2	2					B	餐廳規劃與營運	2	2					B	餐飲連鎖業經營管理	2	2					B	餐廳設備與佈局	2	2				
C	飲料管理	3	3					C	餐飲技能實作(一)	2	4					C	餐飲技能實作(三)	2	4					C	專題製作(一)	3	3				
C	餐飲服務技巧(一)	3	3					C	餐飲實務研習(一)	3	3					C	餐飲實務研習(三)	3	3					C	綠色餐飲專題(一)	3	3				
A	中文(二)			2	2			B	中餐烹調			2	2			B	食品調理科學			2	2			B	生命期營養			2	2		
A	英文(二)			2	2			B	健康飲食與藥膳			2	2			B	專題討論			2	2			B	生涯規劃			2	2		
B	食品衛生與安全			2	2			B	管理學			2	2			B	餐飲美學			2	2			B	飲食文化			2	2		
B	營養學			2	2			B	餐旅英文(二)			2	2			B	餐飲專業日文(一)			2	2			B	銀髮族營養			2	2		
C	進階飲料管理			3	3			B	餐飲環保管理			2	2			B	職場安全與衛生管理			2	2			B	餐飲財務管理			2	2		
C	餐飲服務技巧(二)			3	3			C	餐飲技能實作(二)			2	4			C	餐飲技能實作(四)			2	4			C	專題製作(二)			3	3		
C	菜單設計					2	2	C	餐飲實務研習(二)			3	3			C	餐飲實務研習(四)			3	3			C	綠色餐飲專題(二)			3	3		
C	餐旅服務管理					2	2	C	企業見習(一)					2	2	C	企業見習(二)					2	2										
								C	創意行銷					2	2																		
	合　　計	16	16	16	16	19	19		合　　計	15	17	15	17	21	21		合　　計	15	17	15	17	15	15		合　　計	16	16	16	16				合　　計	0	0	0	0		

修業規定

【畢業至少應修128學分】(一)A共同必修14學分。「職能通識2學分，共1學期」。「博雅通識4學分，共2學期」。「英文4學分，共2學期」。「中文4學分，共2學期」。※職能通識:科技倫理2學分(為院指定課程)，限二年級(含)以上方得修習。※博雅通識說明:文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、生命健康素養類、元培書苑:任選二類，共計4學分。(二)B專業必修，G學群專業必修，B+G共66學分。(三)C專業選修，H系模組選修，C+H共48學分。(四)跨系選修至多承認10學分。(五)學生須於畢業前新取得1張證照(專業或外語文證照)，方得領取學位證書。<經109.06.02校課程委員會議通過>