

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技日間部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/18 14:46:42

Date of tabulation：2025/05/18 14:46:42

第一學年(2025)							第二學年(2026)							第三學年(2027)							第四學年(2028)													
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer								
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr
A	中文(一) Chinese Literature (I)		2	2				A	博雅通識 Liberal Education		2	2	2	2			A	職能通識 Competency Education		2	2					B	校外實習(二) Extra Internship(II)		9	27				
A	英文(一) English (I)		2	2				A	職能通識 Competency Education		2	2	2	2			B	專題製作 Special Project		1	2					B	海外參訪 Oversea Visiting			2	2			
A	基礎AI導向程式設計 Basic AI-Oriented Programming		2	2				B	西餐烹調 Western Culinary		2	4					B	餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management		2	2					B	畢業製作 Graduate Make			2	3			
A	博雅通識 Liberal Education		2	2	2	2		B	餐飲英文(一) Professional English of Food and Beverage (I)		2	2					B	餐飲專業日文 Professional Japanese for Food Industry		2	2					C	法式點心製作 French pastry making			2	4			
A	體育(一) Physical Education (I)		1	2				B	餐廳經營管理實務(一) Restaurant Operation and Management Practice (I)		4	8					C	HACCP管理實務 Practice of HACCP		2	2					C	綠色及有機餐飲 Green and Organic Food			2	2			
B	中餐實務 Chinese food practice		2	4				C	中式麵食製作 Chinese Pastries Techniques		2	4					C	日本料理實作 Japanese Cuisine Practice		2	3					C	餐飲財務管理 Financial Management in Food and Beverage			2	2			
B	食物學原理 Food Principles		2	2				C	世界飲食文化 Diet Culture		2	2					C	世界美酒賞析 Appreciation of fine wines in the world		2	2					C	餐飲第三外語 Third Foreign Language of Food & Beverage			2	2			
B	軟性飲品實務 Soft drink practice		2	2				C	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle		2	2					C	消費者行為學 Consumer Behavior		2	2					C	餐飲微型創業 Catering Micro-Entrepreneurship			2	2			
B	餐飲採購與成本控制 Purchase and to Control the Cost of Food and Beverage		2	2				C	異國料理實作 Exotic cuisine practice		2	3					C	創意西點實務 Creative pastry practice		2	4					C	餐飲電子商務 Electronic Commerce of Food and Beverage			2	2			
B	餐飲營養 Catering nutrition		2	2				C	餐飲環保管理 Management of Food and Beverage to Protect Environment		2	2					C	銀髮族健康餐飲 Silver-haired healthy catering		2	2					C	鐵板燒料理實作 Teppanyaki Practice			2	3			
C	食品調味學 Food seasoning		2	2				C	餐廳設備與佈局 A Restaurant Facilities and A Layout		2	2					C	餐旅資訊管理 Management Information System in The Hospitality Industry		2	2													

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技日間部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/18 14:46:42

Date of tabulation：2025/05/18 14:46:42

第一學年(2025)						第二學年(2026)						第三學年(2027)						第四學年(2028)									
課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd
		學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				
C	餐旅服務管理 The Management of Food and Beverage in Hotel Service	2	2				C 雞尾酒實務 Cocktail practice	2	2				C 餐飲職場英文表達 English Expressions In the catering	2	2												
C	餐飲禮儀 Etiquette for Food and Beverage	2	2				G 統計套裝軟體 Statistical Package	2	2				C 職場安全管理 Workplace Safety Management	2	2												
G	管理學 Management	2	2				A 英文(三) English (III)		2	2			B 校外實習(一) Extra Internship(I)		9	27											
A	中文(二) Chinese Literature (II)			2	2		B 專題討論 Seminar		1	2																	
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢 All-Out Defense (Including Military Training Course)-International Situations			0	2		B 餐飲英文(二) Professional English of Food and Beverage (II)		2	2																	
A	英文(二) English (II)			2	2		B 餐廳經營管理實務(二) Restaurant Operation and Management Practice(2)		4	8																	
A	套裝軟體 Package Software			2	2		C 創意飲調實務 Creative Drinking Practice		2	2																	
A	體育(二) Physical Education (II)			1	2		C 蔬果雕刻藝術 Vegetable and Fruit Carving Art		2	2																	
B	咖啡產業與實務 Coffee Industry and Practical			2	2		C 餐飲統計學 Catering Statistics		2	2																	
B	烘焙實務 Pastry Practical			2	4		C 餐飲連鎖業經營管理 Hospitality Chain Management		2	2																	
B	菜單設計 Menu Design			2	2		C 餐廳規劃與營運 A Restaurant to Plan and A Business		2	2																	

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技日間部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/18 14:46:42

Date of tabulation：2025/05/18 14:46:42

第一學年(2025)							第二學年(2026)							第三學年(2027)							第四學年(2028)																	
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st		第二學期 2nd		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st		第二學期 2nd		
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr
B	會計與財報分析				2	2		C	藥膳實作				2	4																								
	Accounting and financial report analysis								The Practice of Chinese Medicinal Cuisine																													
B	餐飲衛生與安全				2	2		G	產品行銷				2	2																								
	Food & Beverage Safety and Sanitation								Product marketing																													
C	食材認識				2	2																																
	Food guides																																					
C	現代創意中餐				2	4																																
	Modern & Creative Chinese Cuisine																																					
C	餐飲服務技巧				2	2																																
	Food & Beverage Service Skill																																					
C	餐飲美學				2	2																																
	Esthetics of Food and Beverage																																					
C	競技會展規劃與實務				2	2																																
	Competitive exhibition planning and practice																																					

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum

製表日期：114/05/18 14:46:42

Date of tabulation : 2025/05/18 14:46:42

[illegible]

修業規定

Academic Regulation

畢業至少應修128學分。>(一)A共同必修30學分，包括：「聯通通識6學分」、「博雅通識6學分」、「外國語文6學分(英-文一、英-文二、英-文三)」、「中文4學分(中文(一)、中文(二)」、「資訊課程4學分(基礎AI導向程式設計、套裝軟體」、「體育2學分」、「全民國防教育軍事訓練0學分」。>應繳通識、科技倫理2學分、多元創新與創業2學分、職場文書2學分、限一年級(含)以上方得修習。>博雅通識：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、元培書苑、自主學習：任選四類，共計8學分。(二)B專業必修、G學群專業必修、B+G共68學分。(三)C專業選修：跨系選修至少需修習4學分，至多承認10學分。C+跨系選修共30學分。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。學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經114.02.12校課程委員會通過>

【Total Graduation Requirement: 128 credits】 (1)A. Common Core Courses: 30 credits, including: "Competency Education: 6 credits", "Liberal Education: 8 credits", "Foreign Language: 6 credits (English I, English II, English III)", "Chinese: 4 credits (Chinese I, Chinese II)", "Information Technology: 4 credits (Basic AI-Oriented Programming/Package Software)", "Physical Education: 2 credits", "Military Training: 0 credits", >Competency Education: Science Ethics (2 credits), Innovation and Entrepreneurship (2 credits), Workplace Writing (2 credits). These courses are available only to second-year students and above. >Liberal Education: Students must complete a total of 8 credits by selecting from the following categories: Culture, History, and Arts /Social and Civic Literacy / Natural Environment and Technology / Yuanpei Academy /Self-Directed Learning (choose any four categories). (2) B. Major Core Courses : G major core courses, B+G total 68 credits. (3) C. Major Elective Courses: C major electives and cross-department electives require at least 4 credits, with a maximum of 10 credits recognized. C courses and cross-department electives total 30 credits. Elective courses within the same department and academic program may be counted towards the required elective credits.Graduation Requirements: Students must meet the graduation criteria outlined in Project 1311 to be eligible for graduation. <Approved by the University Curriculum Committee on 2025.02.12.>