

元培醫事科技大學 115 學年度 入學生開課科目表  
 Yuanpei University of Medical Technology 2026 Curriculum  
 四技進修部 餐飲管理系  
 Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：115/02/24 10:35:42

Date of tabulation：2026/02/24 10:35:42

第一學年(2026)						第二學年(2027)						第三學年(2028)						第四學年(2029)											
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	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
	A	中文(一) Chinese Literature (I)	2	2					A	職能通識 Competency Education	2		2				B		消費者行為學 Consumer Behavior	2	2					B	世界美酒賞析 Appreciation of fine wines in the world	2	2
A	英文(一) English (I)	2	2				B	食材認識 Food guides	2	2				B	產業實務實習(五) Internship (V)	5	15				B	產業實務實習(七) Internship (VII)	5	15					
A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2		B	產業實務實習(三) Internship (III)	5	15				B	餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2				B	餐飲美學 Esthetics of Food and Beverage	2	2					
B	食物學原理 Food Principles	2	2				B	統計套裝軟體 Statistical Package	2	2				B	餐飲專業日文(一) Professional Japanese for Food Industry (I)	2	2				B	餐飲電子商務 Electronic Commerce of Food and Beverage	2	2					
B	產業實務實習(一) Internship (I)	5	15				B	餐飲英文(一) Professional English of Food and Beverage (I)	2	2				B	餐飲連鎖業經營管理 Hospitality Chain Management	2	2				B	餐廳設備與佈局 A Restaurant Facilities and A Layout	2	2					
B	餐飲採購與成本控制 Purchase and to Control the Cost of Food and Beverage	2	2				B	餐廳規劃與營運 A Restaurant to Plan and A Business	2	2				C	日式暨鐵板燒料理製作 Japanese and Teppanyaki cuisine preparation	3	3				C	企業見習 Business Field Studies	2	2					
C	飲料管理 Beverage Management	3	3				C	中式麵食實作 Chinese noodle practice	3	3				C	食品安全管制系統研習 Study on Food Safety Control System	3	3				C	俱樂部管理 Club Manage	2	2					
C	餐飲服務技巧(一) food and beverage service skill (I)	3	3				C	餐飲禮儀 Etiquette for Food and Beverage	2	2				C	創意中餐實作 Creative Chinese food practice	3	3				C	畢業製作(一) Graduate Make (I)	3	3					
A	中文(二) Chinese Literature (II)		2	2			C	顧客關係管理研習 Customer Relationship Management Study	3	3				C	餐旅服務管理 The Management of Food and Beverage in Hotel Service	2	2				C	綠色及有機餐飲 Green and Organic Food	2	2					
A	英文(二) English (II)		2	2			B	健康飲食與藥膳 Healthy Diet		2	2			C	餐飲專業英文 Professional English for Food & Beverage	2	2				C	餐飲產品包裝與設計 Catering product packaging and design	2	2					
B	產業實務實習(二) Internship (II)		5	15			B	產業實務實習(四) Internship (IV)		5	15			B	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle		2	2			B	世界飲食文化 Diet Culture		2	2				

元培醫事科技大學 115 學年度 入學生開課科目表  
 Yuanpei University of Medical Technology 2026 Curriculum  
 四技進修部 餐飲管理系  
 Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：115/02/24 10:35:42

Date of tabulation：2026/02/24 10:35:42

第一學年(2026)						第二學年(2027)						第三學年(2028)						第四學年(2029)													
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		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	餐飲衛生與安全 Food & Beverage Safety and Sanitation			2		2		B	管理學 Management				2	2		B		食品調味學 Food seasoning			2	2			B	生涯規劃 Career Planning			2	2
B	餐飲營養 Catering nutrition			2	2		B	餐飲英文(二) Professional English of Food and Beverage (II)			2	2		B	產業實務實習(六) Internship (VI)			5	15		B	宴會與會議管理 Management of Party and Council			2	2					
C	進階飲料管理 Advanced Beverage Management			3	3		B	餐飲環保管理 Management of Food and Beverage to Protect Environment			2	2		B	餐飲專業日文(二) Professional Japanese for Food industry (II)			2	2		B	產業實務實習(八) Internship (VIII)			5	15					
C	會計與財報分析 Accounting and financial report analysis			2	2		C	中餐烹調 Techniques-in-Chinese-Food			2	2		B	職場安全管理 Workplace Safety Management			2	2		B	餐飲財務管理 Financial Management in Food and Beverage			2	2					
C	餐飲服務技巧(二) food and beverage service skill (II)			3	3		C	烘焙食品實作 Baked Goods Practice			3	3		C	專題討論 Seminar			2	2		C	畢業製作(二) Graduate Make (II)			3	3					
							C	菜單設計 Menu Design			2	2		C	產品行銷 Product marketing			2	2		C	銀髮族營養 Seniors Nutrition			2	2					
							C	會展規劃與實務研習 Exhibition Planning and Practical Study			3	3		C	異國料理實作 Exotic cuisine practice			3	3		C	蔬果雕刻藝術 Vegetable and Fruit Carving Art			2	2					
													C	餐飲經營管理研習 Catering business management training			3	3		C	餐飲微型創業 Catering Micro-Entrepreneurship			2	2						



