

元培醫事科技大學 104學年度 入學生開課科目表

四技進修部 餐飲管理系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、D(一般選修)

製表日期：104/04/07 11:53:12

課程領域	第一學年(104)					第二學年(105)					第三學年(106)					第四學年(107)							
	科目名稱	第一期		第二期		課程領域	科目名稱	第一期		第二期		課程領域	科目名稱	第一期		第二期		課程領域	科目名稱	第一期		第二期	
		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
A	大學之道	2	2			A	分類通識	2	2	2		A	分類通識	2	2	2		B	專題製作	2	2		
A	中文(一)	2	2			A	英文(三)	2	2			B	休閒事業管理	2	2			B	畢業製作(一)	2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2			A	實用中文	2	2			B	消費者行為學	2	2			C	酒類評鑑	2	2		
A	英文(一)	2	2			A	體育(三)	0	2			B	餐旅人力資源管理	2	2			C	蔬果雕塑與盤飾	2	4		
A	計算機概論	2	2			B	生物統計與套裝軟體	2	2			B	餐飲專業英文	2	2			C	餐飲專業日文(二)	2	2		
A	體育(一)	0	2			B	餐旅服務管理	2	2			B	餐飲連鎖業經營管理	2	2			C	餐飲第三外語	2	2		
B	食物學原理	2	2			B	餐旅英文(一)	2	2			C	生命期營養	2	2			C	餐飲電子商務	2	2		
B	管理學(一)	2	2			B	餐廳規劃與營運	2	2			C	餐旅資訊管理	2	2			B	旅館經營管理		2	2	
C	食品調理科學	2	2			C	中餐烹調	2	4			B	旅館專業英文		2	2		B	畢業製作(二)		2	2	
C	會計學	2	2			A	英文(四)		2	2		B	專題討論		2	2		C	生涯規劃		2	2	
C	經濟學	2	2			A	體育(四)		0	2		B	餐飲專業日文(一)		2	2		C	休閒旅遊規劃		2	2	
A	中文(二)		2	2		B	宴會與會議管理		2	2		C	西餐烹調		2	4		C	空廚管理		2	2	
A	分類通識		2	2		B	飲料管理		2	2		C	俱樂部管理		2	2		C	銀髮族營養		2	2	
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2		B	餐旅英文(二)		2	2		C	餐飲實務研習		2	2		C	餐飲財務管理		2	2	
A	英文(二)		2	2		B	餐飲美學		2	2		C	進階飲料管理			2	4						
A	套裝軟體		2	2		B	餐飲產品行銷		2	2		C	飲食文化			2	2						
A	體育(二)		0	2		C	烘焙學實習		2	4		C	餐廳設備與佈局			2	2						
B	食品衛生與安全		2	2		C	健康飲食與藥膳實習			2	4												
B	餐飲採購與成本控制		2	2		C	餐飲環保管理			2	2												
B	餐飲禮儀		2	2																			
B	營養學		2	2																			
C	管理學(二)		2	2																			
C	食材認識			2	2																		
C	菜單設計			2	2																		
C	職場安全與衛生管理			2	2																		