

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  
 海青四技專班 餐飲管理系  
 Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：115/02/24 10:44:23

Date of tabulation：2026/02/24 10:44:23

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	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期
			學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分
	Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Hr	Cr	Hr	Cr	Hr		Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Hr	Cr	Hr	Cr
A	英文(一) English (I)		2	2		A	華語文(三) Chinese Language (III)		2	2		B	企業實習(三) Enterprise Internship (III)		6	18		B	畢業製作(一) Graduate Make (I)		2	3						
A	基礎AI導向程式設計 Basic AI-Oriented Programming		2	2		B	企業實習(一) Enterprise Internship (I)		6	18		B	餐飲服務管理 Food and Beverage Service Management		2	2		B	餐飲產品包裝與設計 Catering product packaging and design		2	2						
A	博雅通識 Liberal Education		2	2	2	2	B	團體膳食製備(一) Mass Food Production (I)		4	4		B	餐廳經營管理實務(一) Restaurant Operation and Management Practice (I)		4	4		C	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle		2	2					
A	華語文(一) Chinese Language (I)		2	2		B	管理學 management		2	2		C	咖啡產業與實務 Coffee Industry and Practical		2	3		C	企業實習(五) Enterprise Internship (V)		6	18						
A	華語文閱讀與表達 Chinese Reading And Expression		2	2		B	餐飲英文(一) Professional English of Food and Beverage (I)		2	2		C	消費者行為分析 Consumer Behavior Analysis		2	2		C	餐飲環保管理 Management of Food and Beverage to Protect Environment		2	2						
A	體育 Physical Eduaction		2	2		C	食材認識 Food guides		2	2		C	創意西點實務 Creative pastry practice		2	4		C	餐廳設備與佈局 A Restaurant Facilities and A Layout		2	2						
B	中餐實務 Chinese food practice		2	4		C	異國料理實作 Exotic cuisine practice		2	4		B	產品行銷 Product marketing			2	2	B	健康飲食與藥膳 Healthy Diet			2	2					
B	食物學原理 Food Principles		2	2		A	博雅通識 Liberal Education			2	2	B	餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management			2	2	B	畢業製作(二) Graduate Make (II)			2	3					
B	餐飲服務技巧 Food & Beverage Service Skill		2	2		B	企業實習(二) Enterprise Internship (II)			6	18	B	餐廳經營管理實務(二) Restaurant Operation and Management Practicet(2)			4	4	C	世界美酒賞析 Appreciation of fine wines in the world			2	2					
B	餐飲營養 Catering nutrition		2	2		B	會計與財報分析 Accounting and financial report analysis			2	2	C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)			6	18	C	企業實習(六) Enterprise Internship (VI)			6	18					
C	烘焙實務 Pastry Practical		2	4		B	團體膳食製備(二) Mass Food Production (II)			4	4	C	法式點心製作 French pastry making			2	4	C	蔬果雕刻藝術 Vegetable and Fruit Carving Art			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  
 海青四技專班 餐飲管理系  
 Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：115/02/24 10:44:23

Date of tabulation：2026/02/24 10:44:23

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
	C	職場安全管理 Workplace Safety Management	2	2					B	餐飲英文(二) Professional English of Food and Beverage (II)			2	2			C		創意飲調實務 Creative Drinking Practice		2	3				C	餐飲財務管理 Financial Management in Food and Beverage		2	2	
A	英文(二) English (II)		2	2			C	日式料理暨鐵板燒實作 Japanese and Teppanyaki cuisine preparation		2	4			C	電子商務 Electronic Commerce		2	2													
A	套裝軟體 Package Software		2	2			C	世界飲食文化 Diet Culture		2	2			C	顧客關係管理 Customer Relationship Management		2	2													
A	華語文(二) Chinese Language (II)		2	2																											
B	西餐烹調 Western Culinary		2	4																											
B	菜單設計 Menu Design		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	餐飲衛生與安全 Food & Beverage Safety and Sanitation		2	2																											
C	中式麵食製作 Chinese Pastries Techniques		2	4																											
C	軟性飲品實務 Soft drink practice		2	3																											



