元培醫事科技大學　115 學年度　入學生開課科目表

四技進修部 餐飲管理系

製表日期：115/02/24 10:38:46

第一學年(115)								第二學年(116)								第三學年(117)								第四學年(118)							
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	消費者行為學	2	2					B	世界美酒賞析	2	2				
A	英文(一)	2	2					B	食材認識	2	2					B	產業實務實習(五)	5	15					B	產業實務實習(七)	5	15				
A	博雅通識	2	2	2	2			B	產業實務實習(三)	5	15					B	餐旅人力資源管理	2	2					B	餐飲美學	2	2				
B	食物學原理	2	2					B	統計套裝軟體	2	2					B	餐飲專業日文(一)	2	2					B	餐飲電子商務	2	2				
B	產業實務實習(一)	5	15					B	餐飲英文(一)	2	2					B	餐飲連鎖業經營管理	2	2					B	餐廳設備與佈局	2	2				
B	餐飲採購與成本控制	2	2					B	餐廳規劃與營運	2	2					C	日式暨鐵板燒料理製作	3	3					C	企業見習	2	2				
C	飲料管理	3	3					C	中式麵食實作	3	3					C	食品安全管制系統研習	3	3					C	俱樂部管理	2	2				
C	餐飲服務技巧(一)	3	3					C	餐飲禮儀	2	2					C	創意中餐實作	3	3					C	畢業製作(一)	3	3				
A	中文(二)			2	2			C	顧客關係管理研習	3	3					C	餐旅服務管理	2	2					C	綠色及有機餐飲	2	2				
A	英文(二)			2	2			B	健康飲食與藥膳			2	2			C	餐飲專業英文	2	2					C	餐飲產品包裝與設計	2	2				
B	產業實務實習(二)			5	15			B	產業實務實習(四)			5	15			B	生命期營養			2	2			B	世界飲食文化			2	2		
B	餐飲衛生與安全			2	2			B	管理學			2	2			B	食品調味學			2	2			B	生涯規劃			2	2		
B	餐飲營養			2	2			B	餐飲英文(二)			2	2			B	產業實務實習(六)			5	15			B	宴會與會議管理			2	2		
C	進階飲料管理			3	3			B	餐飲環保管理			2	2			B	餐飲專業日文(二)			2	2			B	產業實務實習(八)			5	15		
C	會計與財報分析			2	2			C	中餐烹調			2	2			B	職場安全管理			2	2			B	餐飲財務管理			2	2		
C	餐飲服務技巧(二)			3	3			C	烘焙食品實作			3	3			C	專題討論			2	2			C	畢業製作(二)			3	3		
								C	菜單設計			2	2			C	產品行銷			2	2			C	銀髮族營養			2	2		
								C	會展規劃與實務研習			3	3			C	異國料理實作			3	3			C	蔬果雕刻藝術			2	2		
																C	餐飲經營管理研習			3	3			C	餐飲微型創業			2	2		
	合　　計	21	31	23	33	0	0		合　　計	23	33	23	33	0	0		合　　計	26	36	23	33	0			合　　計	24	34	22	32		

第一學年(115)								第二學年(116)								第三學年(117)								第四學年(118)							
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	消費者行為學	2	2					B	世界美酒賞析	2	2				
A	英文(一)	2	2					B	食材認識	2	2					B	產業實務實習(五)	5	15					B	產業實務實習(七)	5	15				
A	博雅通識	2	2	2	2			B	產業實務實習(三)	5	15					B	餐旅人力資源管理	2	2					B	餐飲美學	2	2				
B	食物學原理	2	2					B	統計套裝軟體	2	2					B	餐飲專業日文(一)	2	2					B	餐飲電子商務	2	2				
B	產業實務實習(一)	5	15					B	餐飲英文(一)	2	2					B	餐飲連鎖業經營管理	2	2					B	餐廳設備與佈局	2	2				
B	餐飲採購與成本控制	2	2					B	餐廳規劃與營運	2	2					C	日式暨鐵板燒料理製作	3	3					C	企業見習	2	2				
C	飲料管理	3	3					C	中式麵食實作	3	3					C	食品安全管制系統研習	3	3					C	俱樂部管理	2	2				
C	餐飲服務技巧(一)	3	3					C	餐飲禮儀	2	2					C	創意中餐實作	3	3					C	畢業製作(一)	3	3				
A	中文(二)			2	2			C	顧客關係管理研習	3	3					C	餐旅服務管理	2	2					C	綠色及有機餐飲	2	2				
A	英文(二)			2	2			B	健康飲食與藥膳			2	2			C	餐飲專業英文	2	2					C	餐飲產品包裝與設計	2	2				
B	產業實務實習(二)			5	15			B	產業實務實習(四)			5	15			B	生命期營養			2	2			B	世界飲食文化			2	2		
B	餐飲衛生與安全			2	2			B	管理學			2	2			B	食品調味學			2	2			B	生涯規劃			2	2		
B	餐飲營養			2	2			B	餐飲英文(二)			2	2			B	產業實務實習(六)			5	15			B	宴會與會議管理			2	2		
C	進階飲料管理			3	3			B	餐飲環保管理			2	2			B	餐飲專業日文(二)			2	2			B	產業實務實習(八)			5	15		
C	會計與財報分析			2	2			C	中餐烹調			2	2			B	職場安全管理			2	2			B	餐飲財務管理			2	2		
C	餐飲服務技巧(二)			3	3			C	烘焙食品實作			3	3			C	專題討論			2	2			C	畢業製作(二)			3	3		
								C	菜單設計			2	2			C	產品行銷			2	2			C	銀髮族營養			2	2		
								C	會展規劃與實務研習			3	3			C	異國料理實作			3	3			C	蔬果雕刻藝術			2	2		
																C	餐飲經營管理研習			3	3			C	餐飲微型創業			2	2		
	合　　計	21	31	23	33	0	0		合　　計	23	33	23	33	0	0		合　　計	26	36	23	33	0			合　　計	24	34	22	32		

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、元培書苑:任選二類，共計4學分。(二)B專業必修共56學分。(三)C專業選修、跨系選修至多承認10學分，C+跨系選修共58學分。(四)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。(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115.02.10校課程委員會議通過>