

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum
四技日間部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/19 18:57:58

Date of tabulation：2025/05/19 18:57:58

第一學年(2022)						第二學年(2023)						第三學年(2024)						第四學年(2025)					
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		學分 Cr	堂數 Hr
A	大學之道 Ideal of University	0	1			A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2	A	博雅通識 Liberal Education	2	2	B	校外實習(二) Extra Internship(II)	9	27				
A	中文(一) Chinese Literature (I)	2	2			A	職能通識 Competency Education	2	2	2	2	A	職能通識 Competency Education	2	2	B	畢業製作 Graduate Make		2	3			
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	西餐烹調 Western Culinary	2	4			B	專題製作 Special Project	1	2	C	法式點心製作 French pastry making		2	4			
A	英文(一) English (I)	2	2			B	餐飲英文(一) Professional English of Food and Beverage (I)	2	2			B	餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2	C	海外參訪 Oversea Visiting		2	2			
A	基礎程式設計 Basic Programming	2	2			B	餐廳經營管理實務(一) Restaurant Operation and Management Practice (I)	4	8			B	餐飲專業日文 Professional Japanese for Food Industry	2	2	C	綠色及有機餐飲 Green and Organic Food		2	2			
A	勞作教育(一) Labor Education(I)	0	1			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			
A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2	C	異國料理暨實習 To Exercise One'S Skill in Another Countries Food	2	3			C	世界美酒賞析 Appreciation of fine wines in the world	2	2	C	餐飲微型創業 Catering Micro-Entrepreneurship		2	2			
A	體育(一) Physical Education (I)	0	2			C	餐飲環保管理 Management of Food and Beverage to Protect Environment	2	2			C	創意西點實務 Creative pastry practice	2	4	C	鐵板燒料理實作 Teppanyaki Practice		2	3			
B	中餐實務 Chinese food practice	2	4			C	餐廳設備與佈局 A Restaurant Facilities and A Layout	2	2			C	職場安全管理 Workplace Safety Management	2	2	H	餐飲第三外語 Third Foreign Language of Food & Beverage		2	2			
B	食物學原理 Food Principles	2	2			C	雞尾酒實務 Cocktail practice	2	2			H	HACCP管理實務 Practice of HACCP	2	2	H	餐飲電子商務 Electronic Commerce of Food and Beverage		2	2			
B	軟性飲品實務 Soft drink practice	2	2			G	統計套裝軟體 Statistical Package	2	2			H	消費者行為學 Consumer Behavior	2	2								

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum
四技日間部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/19 18:57:58

Date of tabulation：2025/05/19 18:57:58

第一學年(2022)						第二學年(2023)						第三學年(2024)						第四學年(2025)					
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		學分 Cr	堂數 Hr
B	餐旅服務管理 The Management of Food and Beverage in Hotel Service	2	2			H	世界飲食文化 Diet Culture	2	2		H	銀髮族健康餐飲 Silver-haired healthy catering	2	2									
B	餐飲採購與成本控制 Purchase and to Control the Cost of Food and Beverage	2	2			H	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle	2	2		H	餐旅資訊管理 Management Information System in The Hospitality Industry	2	2									
B	餐飲營養 Catering nutrition	2	2			A	外國語言 Foreigner Language		2	2	H	餐飲職場英文表達 English Expressions In the catering	2	2									
G	管理學 Management	2	2			B	專題討論 Seminar		1	2	B	校外實習(一) Extra Internship(I)		9	27								
H	食品調味學 Food seasoning	2	2			B	餐飲英文(二) Professional English of Food and Beverage (II)		2	2													
H	餐飲禮儀 Etiquette for Food and Beverage	2	2			B	餐廳經營管理實務(二) Restaurant Operation and Management Practice(2)		4	8													
A	中文(二) Chinese Literature (II)			2	2	C	創意飲調實務 Creative Drinking Practice		2	2													
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技 All-Out Defense (Including Military Training Course)-Defense Technology			0	2	C	蔬果雕刻藝術 Vegetable and Fruit Carving Art		2	2													
A	英文(二) English (II)			2	2	C	餐飲連鎖業經營管理 Hospitality Chain Management		2	2													
A	套裝軟體 Package Software			2	2	C	餐廳規劃與營運 A Restaurant to Plan and A Business		2	2													
A	勞作教育(二) Labor Education(II)			0	1	C	藥膳實習 Chinese Medicinal Cuisine		2	4													

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum
四技日間部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/19 18:57:58

Date of tabulation：2025/05/19 18:57:58

第一學年(2022)						第二學年(2023)						第三學年(2024)						第四學年(2025)					
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
A	體育(二) Physical Education (II)			0 2	G	產品行銷 Product marketing			2 2														
B	咖啡產業與實務 Coffee Industry and Practical			2 2	H	餐飲統計學 Catering Statistics			2 2														
B	烘焙實務 Pastry Practical			2 4																			
B	菜單設計 Menu Design			2 2																			
B	餐飲衛生與安全 Food & Beverage Safety and Sanitation			2 2																			
C	食材認識 Food guides			2 2																			
C	現代創意中餐 Modern & Creative Chinese Cuisine			2 4																			
C	餐飲服務技巧 Food & Beverage Service Skill			2 2																			
C	競技會展規劃與實務 Competitive exhibition planning and practice			2 2																			
G	會計與財報分析 Accounting and financial report analysis			2 2																			
H	餐飲美學 Esthetics of Food and Beverage			2 2																			

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum

製表日期：114/05/19 18:57:58

Date of tabulation : 2025/05/19 18:57:58

[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：「職能通識6學分」、「博雅通識10學分」、「外國語文6學分(英文(一)、英文(二)、外國語文、中文4學分(中文(一)、中文(二))」、「資訊課程4學分(基礎程式設計、套裝軟體」、「體育0學分」、「全民國防教育軍事訓練0學分」、「大學之道0學分」、「勞作教育0學分」。*職能通識:科技倫理2學分、多元創新與創業2學分、職場文書2學分、以上方得修習。*博雅通識:文化歷史與藝術兩、社會與公民素養兩、自然環境與科技兩、生命健康素養兩、文壇書苑:每類別修習2學分，共計10學分。(二)B專業必修、G群專業必修、B+G共68學分。(三)C專業選修、H系模組選修、C+H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。(四)跨系選修至少需修習4學分課程，至多承認10學分。(五)學生須通過1311專業系列畢業門檻，方得畢業。<經111.03.22課程委員會會議通過><經111.05.27課程委員會會議通過><經111.12.16課程委員會會議通過><經112.08.30課程委員會會議通過><經113.02.15課程委員會會議通過>

【Total Graduation Requirement: 128 credits】(1) A. Common Core Courses: 30 credits, including: "Competency Education: 6 credits", "Liberal Education: 10 credits", "Foreign Language: 6 credits (English I, English II, Foreign Language)", "Chinese: 4 credits (Chinese I, Chinese II)", "Information Technology: 4 credits (Basic Programming, Package Software)", "Physical Education: 0 credits", "Military Training: 0 credits", "Ideal of University: 0 credits", "Labor Education: 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: 10 credits (Culture, History, and Arts /Social and Civic Literacy / Natural Environment and Technology / The Literacy of life and health/ Yuanpei Academy).

(2) B. Major Core Courses : G major core courses, B+G total 68 credits. (3) C. Major Elective Courses: H module elective courses, C+H total 30 credits. Elective courses within the same department and academic system may count towards the required elective credits.

(4) Cross-department electives require a minimum of 4 credits, and a maximum of 10 credits will be recognized. (5) Graduation Requirements: Students must meet the graduation criteria outlined in Project 1311 to be eligible for graduation. <Approved by the University Curriculum Committee on 2022.03.22, 2022.05.27, 2022.12.16, 2023.08.30 and 2024.02.15.>