元培醫事科技大學 108學年度 入學生開課科目表

四技日間部 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：108/10/22 09:46:05

第一學年(108)							第二學年(109)							第三學年(110)							第四學年(111)						
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	大學之道	2	2				A	博雅通識	2	2	2	2		A	博雅通識	2	2				B	校外實習(二)	10	20				
A	中文(一)	2	2				A	職能通識	2	2	2	2		A	職能通識	2	2				B	海外參訪			2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2				B	生物統計與套裝軟體	2	2				B	專題製作	1	2				B	畢業製作			2	3		
A	英文(一)	2	2				B	西餐烹調	2	4				B	餐旅人力資源管理	2	2				C	手工巧克力與甜品			1	3		
A	基礎程式設計	2	2				B	餐飲英文(一)	2	2				B	餐飲專業日文	2	2				C	世界美酒賞析			1	2		
A	勞作教育(一)	0	1				B	餐廳經營管理實務(一)	3	8				C	HACCP管理實務	2	2				C	休閒旅遊規劃			2	2		
A	體育(一)	0	2				C	中式麵食製作	2	4				C	日本料理實習	1	3				C	法式點心與盤飾			1	3		
B	中餐實務	2	4				C	世界飲食文化	2	2				C	消費者行為學	2	2				C	綠色及有機餐飲			2	2		
B	食物學原理	2	2				C	異國料理暨實習	1	3				C	創意西點實務	2	4				C	餐飲第三外語			2	2		
B	軟性飲品實務	1	2				C	餐廳設備與佈局	2	2				C	葡萄酒賞析	1	2				C	餐飲微型創業			2	2		
B	管理學	2	2				C	職場安全管理	2	2				C	銀髮族健康餐飲	2	2											
B	餐旅服務管理	2	2				C	雞尾酒實務	1	2				C	餐旅資訊管理	2	2											
B	餐飲會計及財報分析	2	2				A	第二外語			2	2		C	餐飲電子商務	2	2											
B	餐飲營養	2	2				B	專題討論			1	2		C	餐飲環保管理	2	2											
C	食品調味學	2	2				B	餐飲英文(二)			2	2		C	餐飲職場英文表達	2	2											
C	餐飲禮儀	2	2				B	餐飲產品行銷			2	2		B	校外實習(一)			10	20									
A	中文(二)			2	2		B	餐廳經營管理實務(二)			3	8																	
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2		C	創意飲調實務			1	2																	
A	英文(二)			2	2		C	蔬果雕刻藝術			1	3																	
A	套裝軟體			2	2		C	餐飲統計學			2	2																	
A	勞作教育(二)			0	1		C	餐飲連鎖業經營管理			2	2																	
A	博雅通識			2	2		C	餐廳規劃與營運			2	2																	
A	體育(二)			0	2		C	藥膳實習			2	4																	
B	咖啡產業與實務			1	2																								
B	烘焙實務			2	4																								
B	菜單設計			2	2																								
B	餐飲採購與成本控制			2	2																								
B	餐飲衛生與安全			2	2																								
C	食材認識			2	2																								
C	現代創意中餐			2	4																								
C	餐飲服務技巧			2	2																								
C	餐飲美學			2	2																								
C	競技會展規劃與實務			2	2																								
	合　　計	25	33	27	37	0 0	合　　計		23	35	24	35	0 0	合　　計		27	33	10	20	0	合　　計		10	20	15	21		合　　計	0 0 0 0

修業規定

【畢業至少應修128學分】

(一)A共同必修30學分：「職能通識6學分，共3學期」。「博雅通識8學分，共4學期」。「英文6學分，共3學期英文(一)、英文(二)、第二外語」。「中文4學分，共2學期」。「資訊課程4學分，共2學期(基礎程式設計、套裝軟體)」。「體育0學分，共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分，共2學期」。「大學之道2學分，共1學期」。「勞作教育0學分，共2學期」。※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，限二年級(含)以上方得修習。※博雅通識：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、生命健康素養類：每類別修習2學分，共計8學分。(二)B專業必修：68學分。(三)C專業選修：30學分。(四)跨系選修至少需修習6學分課程，至多承認10學分。(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。(六)其他：(1)校外實習：修習校外實習前需先具備餐飲實務實習學分，並需於系上合格之合作廠商工作至少1800小時 。(2)海外參訪：為參訪見習國外知名餐飲學校、餐飲業、食品製造廠與酒庄，參訪基金由同學依規定於校外實習期間定期儲蓄。<經108.03.26校課程委員會議通過><經108.09.27校課程委員會議修正通過>