

元培醫事科技大學 103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：103/11/24 12:10:22

課程領域	第一學年(103)					第二學年(104)					第三學年(105)					第四學年(106)																		
	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		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	學分	學分	學分							
A	大一中文(一)		3	3		A	分類通識		2	2	2	A	分類通識		2	2	B	校外實習(二)		10	20													
A	分類通識		2	2	2	A	英文(三)		2	2		B	生物統計與套裝軟體		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		A	網頁設計		2	2		B	專題討論		2	2	B	畢業製作			2	3												
A	英文(一)		2	2		A	體育(三)		0	2		B	餐旅人力資源管理		2	2	C	生涯規劃			2	2												
A	計算機概論		2	2		B	西餐烹調		2	4		B	餐旅專業日文(一)		2	2	C	休閒事業管理			2	2												
A	勞作教育(一)		0	1		B	團體膳食製備		3	8		C	日本料理實習		1	3	C	休閒旅遊規劃			2	2												
A	體育(一)		0	2		B	餐旅英文(一)		2	2		C	生命期營養		2	2	C	空廚管理			2	2												
B	中餐烹調		2	4		C	飲食文化		2	2		C	宴會與會議管理		2	2	C	俱樂部管理			2	2												
B	食物學原理		2	2		C	蔬果雕塑與裝飾		1	3		C	消費者行為學		2	2	C	旅館專業英文			2	2												
B	管理學(一)		2	2		C	餐飲環保管理		2	2		C	進階烘焙學實習		2	4	C	旅館經營管理			2	2												
B	餐旅服務管理		2	2		C	餐廳設備與佈局		2	2		C	進階飲料管理		2	4	C	酒類評鑑			2	2												
B	營養學		2	2		C	職場安全與衛生管理		2	2		C	銀髮族照護與健康餐飲		2	2	C	綠色及有機餐飲			2	2												
C	食品調理科學		2	2		A	英文(四)			2	2	C	餐旅資訊管理		2	2	C	餐飲財務管理			2	2												
C	會計學		2	2		A	體育(四)			0	2	C	餐旅專業英文		2	2	C	餐旅專業日文(二)			2	2												
C	經濟學		2	2		B	研究方法			2	2	C	餐飲電子商務		2	2	C	餐飲第三外語			2	2												
C	餐飲禮儀		2	2		B	飲料管理暨實習			2	4	B	校外實習(一)			10	20																	
A	大一中文(二)			3	3	B	餐旅英文(二)			2	2																							
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2	B	餐飲產品行銷			2	2																							
A	英文(二)			2	2	B	餐飲經營管理實習			3	8																							
A	套裝軟體			2	2	C	健康飲食與藥膳實習			2	4																							
A	勞作教育(二)			0	1	C	專題製作			2	2																							
A	體育(二)			0	2	C	異國料理暨實習			1	3																							
B	食品衛生與安全			2	2	C	統計學				2	2																						
B	烘焙學實習			2	4	C	餐飲連鎖業經營管理			2	2																							
B	菜單設計			2	2	C	餐廳規劃與營運			2	2																							
B	餐飲採購與成本控制			2	2																													
C	食材認識			2	2																													
C	進階中餐烹調			2	4																													
C	管理學(二)			2	2																													
C	餐飲服務技巧			2	2																													
C	餐飲美學			2	2																													
合	計	27	34	27	36	0	0	合	計	22	33	26	39	0	0	合	計	29	35	10	20	0	合	計	10	20	28	29	合	計	0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】

- (一)A共同必修30學分
 (「分類通識10學分,共5學期」。「英文8學分,共4學期」。「大一中文6學分,共2學期」。「資訊課程6學分,共3學期」。「體育0學分,共4學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分,共2學期」。「勞作教育0學分,共2學期」。)
 ※分類通識共同必修說明如下：1.倫理類：科技倫理2學分(為院指定課程；限二年級(含)以上方得修習)2.文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類：8學分(上述第2項：每類必修2學分，有一類別可重覆選習但修習科目名稱不得重覆，合計8學分)
 (二)B專業必修：68學分 (三)C專業選修：30學分
 (四)其他：(1)校外實習：修習校外實習前需先具備餐飲實習學分，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。
 (五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經103.03.07校課程委員會議通過>