元培醫事科技大學 104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：104/04/07 15:19:57

第一學年(104)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	大學之道	2	2				
A	中文(一)	2	2				
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2				
A	英文(一)	2	2				
A	計算機概論	2	2				
A	勞作教育(一)	0	1				
A	體育(一)	0	2				
B	中餐烹調	2	4				
B	食物學原理	2	2				
B	管理學(一)	2	2				
B	餐旅服務管理	2	2				
B	營養學	2	2				
C	食品調理科學	2	2				
C	會計學	2	2				
C	經濟學	2	2				
C	餐飲禮儀	2	2				
A	中文(二)			2	2		
A	分類通識			2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2		
A	英文(二)			2	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	勞作教育(二)			0	1		
A	體育(二)			0	2		
B	食品衛生與安全			2	2		
B	烘焙學實習			2	4		
B	菜單設計			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	26	33	26	35	0	0

第二學年(105)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	分類通識	2	2	2	2		
A	英文(三)	2	2				
A	體育(三)	0	2				
B	西餐烹調	2	4				
B	團體膳食製備	3	8				
B	餐旅英文(一)	2	2				
C	飲食文化	2	2				
C	蔬果雕塑與盤飾	1	3				
C	餐飲環保管理	2	2				
C	餐廳設備與佈局	2	2				
C	職場安全與衛生管理	2	2				
A	英文(四)			2	2		
A	實用中文			2	2		
A	體育(四)			0	2		
B	研究方法			2	2		
B	飲料管理暨實習			2	4		
B	餐旅英文(二)			2	2		
B	餐飲產品行銷			2	2		
B	餐飲經營管理實習			3	8		
C	健康飲食與藥膳實習			2	4		
C	專題製作			2	2		
C	異國料理暨實習			1	3		
C	統計學			2	2		
C	餐飲連鎖業經營管理			2	2		
C	餐廳規劃與營運			2	2		
	合　計	20	31	28	41	0	0

第三學年(106)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	分類通識	2	2	2	2		
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	專題討論	2	2				
B	餐旅人力資源管理	2	2				
B	餐飲專業日文(一)	2	2				
C	日本料理實習	1	3				
C	生命期營養	2	2				
C	宴會與會議管理	2	2				
C	消費者行為學	2	2				
C	進階烘焙學實習	2	4				
C	進階飲料管理	2	4				
C	銀髮族照護與健康餐飲	2	2				
C	餐旅資訊管理	2	2				
C	餐飲專業英文	2	2				
C	餐飲電子商務	2	2				
B	校外實習(一)			10	20		
	合　計	29	35	12	22		0

第四學年(107)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
B	校外實習(二)	10	20				
B	海外參訪			2	2		
B	畢業製作			2	3		
C	生涯規劃			2	2		
C	休閒事業管理			2	2		
C	休閒旅遊規劃			2	2		
C	空廚管理			2	2		
C	俱樂部管理			2	2		
C	旅館專業英文			2	2		
C	旅館經營管理			2	2		
C	酒類評鑑			2	2		
C	綠色及有機餐飲			2	2		
C	餐飲財務管理			2	2		
C	餐飲專業日文(二)			2	2		
C	餐飲第三外語			2	2		
	合　計	10	20	28	29		

第五學年

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數
	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
(「分類通識10學分,共5學期」。「英文8學分,共4學期」。「中文6學分,共3學期(中文(一)、中文(二)、實用中文)」。「資訊課程4學分,共2學期(一上計算機概論、一下套裝軟體)」。「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」。「大學之道2學分,共1學期」。「勞作教育0學分,共2學期」。)※分類通識共同必修說明：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、多元創新與創業類：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)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。
(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經104.03.20校課程委員會議通過>