元培醫事科技大學 103學年度 入學生開課科目表

雙軌四技專班 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：103/08/06 17:00:12

第一學年(103)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 學數	第二學期 學分	第二學期 學數	暑期 學分	暑期 學數
B	服務業管理	2	2				
B	食物學原理	2	2				
B	食品衛生與安全	2	2				
B	勞動法規	2	2				
B	餐飲英文會話(一)	2	2				
B	餐飲管理	2	2				
B	餐飲禮儀	2	2				
B	職場倫理	2	2				
B	生涯規劃			2	2		
B	成本控制與淨利分析			2	2		
B	餐旅服務管理			2	2		
B	餐飲日語會話			2	2		
B	餐飲服務			2	2		
B	餐飲美學賞析			2	2		
B	餐飲英文會話(二)			2	2		
B	中餐烹飪					2	2
B	行銷學					2	2
B	西餐烹飪飲務管理					2	2
B	食品調理科學					2	2
	合　　計	16	16	14	14	8	8

第二學年(104)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 學數	第二學期 學分	第二學期 學數	暑期 學分	暑期 學數
B	人際關係與溝通技巧	2	2				
B	門市經營分析	2	2				
B	宴會與會議管理	2	2				
B	餐旅日語會話	2	2				
B	餐旅英文會話(一)	2	2				
B	餐飲人力訓練與規劃	2	2				
B	餐飲連鎖業經營管理	2	2				
B	餐飲資訊系統	2	2				
B	門市經營處理危機			2	2		
B	菜單設計			2	2		
B	電子商務			2	2		
B	餐旅英文會話(二)			2	2		
B	餐飲財務管理			2	2		
B	餐廳設備與佈局			2	2		
B	職場安全與衛生管理			2	2		
B	門市營運設備的清潔及基礎保養					2	2
B	飲料調製					2	2
B	綠色餐飲專題					2	2
B	營養學					2	2
	合　　計	16	16	14	14	8	8

第三學年(105)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 學數	第二學期 學分	第二學期 學數	暑期 學分	暑期 學數
B	餐飲技能實習(一)	16	32				
B	餐飲技能實習(二)			16	32		
	合　　計	16	32	16	32		0

第四學年(106)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 學數	第二學期 學分	第二學期 學數	暑期 學分	暑期 學數
B	旅館經營管理	2	2				
B	酒類評鑑	2	2				
B	專題討論	2	2				
B	蔬果雕塑與盤飾	2	2				
B	餐飲第三外語	2	2				
B	休閒事業管理			2	2		
B	休閒旅遊規劃			2	2		
B	俱樂部管理			2	2		
B	消費者行為學			2	2		
B	飲食文化			2	2		
	合　　計	10	10	10	10		

第五學年

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 學數	第二學期 學分	第二學期 學數
	合　　計	0	0	0	0

修業規定

畢業總學分至少應修128學分。

餐飲技能實習(一)、(二)：修業合格要求為餐飲技能實習時數須達全學期(18週)授課總時數。<經103.03.07校課程委員會議通過><經103.07.01校課程委員會議修正通過>