

元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

產攜四技專班 餐飲管理系

製表日期：113/08/02 10:14:08

第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)					第四學年(116)								
課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱		第一期	第二期	
	學分	堂數	學分	堂數	學分		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
A	博雅通識	Liberal Education	2	2		B	食材認識	Food guides	2	2		B	中式麵食製作	Chinese Pastries Techniques	3	3		B	宴會與會議管理	Management of Party and Council	2	2	
A	華語會話(一)	Chinese Conversation and Study (I)	2	2		B	團體膳食製備(一)	餐飲國際班	3	3		B	生命期營養	Nutrition Throughout The Life Cycle	2	2		B	健康餐飲與藥膳	餐管系	2	2	
B	食物學原理	Food Principles	2	2		B	餐飲英文(一)	Professional English of Food and Beverage	2	2		B	食品安全管制系統研習	Study on Food Safety Control System	3	3		B	畢業製作(一)	Graduate Make (I)	3	3	
B	餐飲服務管理	The Management of Food and Beverage Service	2	2		B	餐廳規劃與營運	A Restaurant to Plan and A Business	2	2		B	餐旅人力資源管理	Hospitality Human Resource Management	2	2		C	企業實習(七)	食料系	4	20	
B	餐飲營養	Catering nutrition	2	2		B	顧客關係管理研習	Customer Relationship Management	3	3		B	餐飲環保管理	Management of Food and Beverage Environment	2	2		C	餐飲產品包裝與設計	餐管	2	2	
C	企業實習(一)	Enterprise Internship (I)	4	20		C	世界飲食文化	Diet Culture	2	2		C	企業實習(五)	食料系	4	20		B	畢業製作(二)	Graduate Make (II)	3	3	
C	咖啡產業與實務	Coffee Industry and Practical	2	2		C	企業實習(三)	Enterprise Internship (III)	4	20		C	統計套裝軟體	Statistical Package	2	2		B	餐飲財務管理	Financial Management in Food and Beverage	2	2	
A	華語會話(二)	Chinese Conversation and Study (II)		2	2	B	團體膳食製備(二)	餐飲國際班		3	3	B	世界美酒賞析	Appreciation of fine wines in the world		2	2	B	餐飲電子商務	Electronic Commerce of Food and Beverage		2	2
A	職能通識	Competency Education		2	2	B	綠色及有機餐飲	Green and Organic Food		3	3	B	烘焙食品製作	Baked Goods Practice		3	3	C	企業實習(八)	食料系		4	20
B	菜單設計	Menu Design		2	2	B	蔬果雕刻藝術	Vegetable and Fruit Carving Art		2	2	B	餐飲連鎖業經營管理	Hospitality Chain Management		2	2	C	餐飲微型創業	Catering Micro-Entrepreneurship		2	2
B	餐飲衛生與安全	Food & Beverage Safety and Sanitation		2	2	B	餐飲英文(二)	Professional English of Food and Beverage		2	2	B	餐飲會計與財報分析			2	2						
C	企業實習(二)	Enterprise Internship (II)		4	20	B	餐飲採購與成本控制	Purchase and to Control the Cost		2	2	B	餐飲經營管理研習	Catering business management training		3	3						
C	創意飲調實務	Creative Drinking Practice		2	2	C	企業實習(四)	Enterprise Internship (IV)		4	20	C	企業實習(六)	食料系		4	20						
C	餐飲美學	Esthetics of Food and Beverage		2	2	C	消費者行為學	Consumer Behavior		2	2	C	產品行銷	Product marketing		2	2						

修業規定

(一)畢業學分數：128 (共同必修學分數：8學分、專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：48學分)
 (二)學生除修習本專班開設之專業必修課程，亦得選修本系開設之其他課程，並得列入專業選修應修學分數中。<經113.06.18校課程委員會議通過>

元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

製表日期：113/08/02 10:14:08

課程領域	第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)					第四學年(116)					第一學期學分	第二學期學分																														
	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	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	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	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		16	32	16	32	0	0		合 計	18	34	18	34	0	0		合 計	18	34	18	34	0		合 計	13	29	13	29			合 計																					

修業規定
 (一)畢業學分數：128 (共同必修學分數：8學分、專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：48學分)
 (二)學生除修習本專班開設之專業必修課程，亦得選修本系開設之其他課程，並得列入專業選修應修學分數中。 <經 113.06.18校課程委員會通過>