

元培醫事科技大學 107學年度 入學生開課科目表

四技進修日間班 餐飲管理系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：111/04/11 11:03:17

| 第一學年(107) | | | | | | 第二學年(108) | | | | | | 第三學年(109) | | | | | | 第四學年(110) | | | | | | | | | | | | |
|-------------|------|----|------|----|----|-------------|------|----|------|----|----|-------------|------|----|------|----|----|-------------|------|----|------|----|----|----|----|----|---|---|---|---|
| 課程領域 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | 課程領域 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | 課程領域 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | 課程領域 | 第一學期 | | 第二學期 | | | | | | | | | |
| | 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 | 堂數 | | | | | | |
| A 中文(一) | 2 | 2 | | | | A 職能通識 | 2 | 2 | | | | B 宴會與會議管理 | 2 | 2 | | | | B 俱樂部管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| A 英文(一) | 2 | 2 | | | | B 生物統計與套裝軟體 | 2 | 2 | | | | B 消費者行為學 | 2 | 2 | | | | B 酒類評鑑 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| A 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | B 食材認識 | 2 | 2 | | | | B 餐旅人力資源管理 | 2 | 2 | | | | B 餐飲專業日文(二) | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| B 食物學原理 | 2 | 2 | | | | B 餐旅英文(一) | 2 | 2 | | | | B 餐飲專業英文 | 2 | 2 | | | | B 餐飲電子商務 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| B 餐飲採購與成本控制 | 2 | 2 | | | | B 餐廳規劃與營運 | 2 | 2 | | | | B 餐飲連鎖業經營管理 | 2 | 2 | | | | B 餐廳設備與佈局 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| C 飲料管理 | 3 | 3 | | | | C 餐飲技能實作(一) | 2 | 4 | | | | C 餐飲技能實作(三) | 2 | 4 | | | | C 專題製作(一) | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| C 餐飲服務技巧(一) | 3 | 3 | | | | C 餐飲實務研習(一) | 3 | 3 | | | | C 餐飲實務研習(三) | 3 | 3 | | | | C 綠色餐飲專題(一) | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| A 中文(二) | | | 2 | 2 | | B 中餐烹調 | | | 2 | 2 | | B 食品調理科學 | | | 2 | 2 | | B 生命期營養 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| A 英文(二) | | | 2 | 2 | | B 健康飲食與藥膳 | | | 2 | 2 | | B 專題討論 | | | 2 | 2 | | B 生涯規劃 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| B 食品衛生與安全 | | | 2 | 2 | | B 管理學 | | | 2 | 2 | | B 餐飲美學 | | | 2 | 2 | | B 飲食文化 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| B 營養學 | | | 2 | 2 | | B 餐旅英文(二) | | | 2 | 2 | | B 餐飲專業日文(一) | | | 2 | 2 | | B 銀髮族營養 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| C 進階飲料管理 | | | 3 | 3 | | B 餐飲環保管理 | | | 2 | 2 | | B 職場安全與衛生管理 | | | 2 | 2 | | B 餐飲財務管理 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| C 餐飲服務技巧(二) | | | 3 | 3 | | C 餐飲技能實作(二) | | | 2 | 4 | | C 創意行銷 | | | 2 | 2 | | C 專題製作(二) | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| C 菜單設計 | | | 2 | 2 | | C 餐飲實務研習(二) | | | 3 | 3 | | C 餐飲技能實作(四) | | | 2 | 4 | | C 綠色餐飲專題(二) | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| C 餐旅服務管理 | | | 2 | 2 | | C 企業見習(一) | | | 2 | 2 | | C 餐飲實務研習(四) | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | C 企業見習(二) | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | 16 | 16 | 16 | 16 | 4 | 4 | 合計 | 15 | 17 | 15 | 17 | 2 | 2 | 合計 | 15 | 17 | 17 | 19 | 2 | 2 | 合計 | 16 | 16 | 16 | 16 | 合計 | 0 | 0 | 0 | 0 |

【畢業至少應修128學分】
 (一)A共同必修14學分。「職能通識2學分,共1學期」。「博雅通識4學分,共2學期」。「英文4學分,共2學期」。「中文4學分,共2學期」。
 ※職能通識：科技倫理2學分,限二年級(含)以上方得修習。
 ※博雅通識說明：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；任選二類，共計4學分。
 (二)B專業必修：66學分。(三)C專業選修：48學分。凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。(四)承認跨系選修課程10學分。<經107.03.16校課程委員會議通過><經111.03.22校課程委員會議通過>