元培醫事科技大學　111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)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)　　製表日期：112/01/06 10:55:45

第一學年(111)								第二學年(112)								第三學年(113)								第四學年(114)								第五學年(115)							
課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期	
		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	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	大學之道	0	1					A	博雅通識	2	2	2	2			A	博雅通識	2	2					B	校外實習(二)	9	27												
A	中文(一)	2	2					A	職能通識	2	2	2	2			A	職能通識	2	2					B	畢業製作			2	3										
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2					B	西餐烹調	2	4					B	專題製作	1	2					C	手工巧克力與甜品			2	3										
A	英文(一)	2	2					B	餐飲英文(一)	2	2					B	餐旅人力資源管理	2	2					C	法式點心與盤飾			2	3										
A	基礎程式設計	2	2					B	餐廳經營管理實務(一)	4	8					B	餐飲專業日文	2	2					C	海外參訪			2	2										
A	勞作教育(一)	0	1					C	中式麵食製作	2	4					C	日本料理實習	2	3					C	綠色及有機餐飲			2	2										
A	博雅通識	2	2	2	2			C	異國料理暨實習	2	3					C	世界美酒賞析	2	2					C	餐飲財務管理			2	2										
A	體育(一)	0	2					C	餐飲環保管理	2	2					C	創意西點實務	2	4					C	餐飲微型創業			2	2										
B	中餐實務	2	4					C	餐廳設備與佈局	2	2					C	職場安全管理	2	2					H	休閒旅遊規劃			2	2										
B	食物學原理	2	2					C	雞尾酒實務	2	2					H	HACCP管理實務	2	2					H	餐飲第三外語			2	2										
B	軟性飲品實務	2	2					G	統計套裝軟體	2	2					H	消費者行為學	2	2					H	餐飲電子商務			2	2										
B	餐旅服務管理	2	2					H	世界飲食文化	2	2					H	銀髮族健康餐飲	2	2																				
B	餐飲採購與成本控制	2	2					H	生命期營養	2	2					H	餐旅資訊管理	2	2																				
B	餐飲營養	2	2					A	外國語言			2	2			H	餐飲職場英文表達	2	2																				
G	管理學	2	2					B	專題討論			1	2			B	校外實習(一)			9	27																		
H	食品調味學	2	2					B	餐飲英文(二)			2	2																										
H	餐飲禮儀	2	2					B	餐廳經營管理實務(二)			4	8																										
A	中文(二)			2	2			C	創意飲調實務			2	2																										
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2			C	蔬果雕刻藝術			2	2																										
A	英文(二)			2	2			C	餐飲連鎖業經營管理			2	2																										
A	套裝軟體			2	2			C	餐廳規劃與營運			2	2																										
A	勞作教育(二)			0	1			C	藥膳實習			2	4																										
A	體育(二)			0	2			G	產品行銷			2	2																										
B	咖啡產業與實務			2	2			H	餐飲統計學			2	2																										
B	烘焙實務			2	4																																
B	菜單設計			2	2																																
B	餐飲衛生與安全			2	2																																
C	食材認識			2	2																																
C	現代創意中餐			2	4																																
C	餐飲服務技巧			2	2																																
C	競技會展規劃與實務			2	2																																
G	會計與財報分析			2	2																																
H	餐飲美學			2	2																																
	合　　計	26	34	28	37	0	0		合　　計	28	37	27	34	0	0		合　　計	27	31	9	27	0			合　　計	9	27	20	23				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，包括:「職能通識6學分」、「博雅通識10學分」、「外國語文6學分:英文(一)、英文(二)、外國語言」、「中文4學分:中文(一)、中文(二)」、「資訊課程4學分:基礎程式設計、套裝軟體」、「體育0學分」、「全民國防教育軍事訓練0學分」、「大學之道0學分」、「勞作教育0學分」。※職能通識:科技倫理2學分、多元創新與創業2學分、職場文書2學分，限二年級(含)以上方得修習。※博雅通識: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、元培書苑:每類別修習2學分，共計10學分。(二)B專業必修，G學群專業必修，B+G共68學分。(三)C專業選修，H系模組選修，C+H共30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)跨系選修至少需修習4學分課程，至多承認10學分。(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經111.03.22校課程委員會議通過><經111.05.27校課程委員會議通過><經111.12.16校課程委員會議通過>