

元培醫事科技大學 111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(111)					第二學年(112)					第三學年(113)					第四學年(114)															
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	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 世界美酒賞析	2	2										
A 英文(一)	2	2				B 食材認識	2	2				B 消費者行為學	2	2				B 畢業製作(一)	3	3										
A 博雅通識	2	2	2	2		B 統計套裝軟體	2	2				B 餐旅人力資源管理	2	2				B 餐飲電子商務	2	2										
B 食物學原理	2	2				B 餐飲英文(一)	2	2				B 餐飲專業日文(一)	2	2				B 餐廳設備與佈局	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				C 俱樂部管理	2	2										
C 飲料管理	3	3				C 創意中餐實作	3	3				C 食品安全管制系統研習	3	3				C 餐飲產品包裝與設計	2	2										
C 餐飲服務技巧(一)	3	3				C 顧客關係管理研習	3	3				C 異國料理實作	3	3				B 世界飲食文化	2	2										
A 中文(二)			2	2		B 生命期營養			2	2		B 食品調味學			2	2		B 生涯規劃			2	2								
A 英文(二)			2	2		B 管理學			2	2		B 銀髮族健康餐飲			2	2		B 畢業製作(二)			3	3								
B 餐飲衛生與安全			2	2		B 蔬果雕刻藝術			2	2		B 餐飲美學			2	2		B 餐飲財務管理			2	2								
B 餐飲營養			2	2		B 餐飲英文(二)			2	2		B 餐飲專業日文(二)			2	2		C 綠色及有機餐飲			2	2								
C 進階飲料管理			3	3		B 餐飲環保管理			2	2		B 職場安全管理			2	2		C 餐飲微型創業			2	2								
C 餐飲服務技巧(二)			3	3		C 會展規劃與實務研習			3	3		C 綠色餐飲實作			3	3														
C 菜單設計			2	2		C 膳膳料理實作			3	3		C 餐飲經營管理研習			3	3														
C 餐旅服務管理			2	2		C 產品行銷			2	2		C 企業見習			2	2														
合 計	16	16	16	16	4	4	合 計	16	16	16	16	2	2	合 計	16	16	16	16	2	2	合 計	13	13	13	13	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(為院指定課程),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、元培書苑:任選二類,共計4學分。(二)B專業必修、G學群專業必修、B+G共64學分。(三)C專業選修、H系模組選修、C+H共50學分。(四)跨系選修至多承認10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。(五)學生須於畢業前新取得1張證照(專業或外語文證照),方得領取學位證書。<經111.03.22校課程委員會通過>