# 元培醫事科技大學 110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：111/04/22 09:12:51

### 第一學年(110)

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 中文(一) | 2 | 2 | | | | |
| A | 英文(一) | 2 | 2 | | | | |
| A | 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| B | 食物學原理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲採購與成本控制 | 2 | 2 | | | | |
| C | 飲料管理 | 3 | 3 | | | | |
| C | 餐飲服務技巧(一) | 3 | 3 | | | | |
| A | 中文(二) | | | 2 | 2 | | |
| A | 英文(二) | | | 2 | 2 | | |
| B | 食品衛生與安全 | | | 2 | 2 | | |
| B | 營養學 | | | 2 | 2 | | |
| C | 進階飲料管理 | | | 3 | 3 | | |
| C | 餐飲服務技巧(二) | | | 3 | 3 | | |
| H | 食品加工學含實驗(一) | | | 3 | 3 | | |
| C | 菜單設計 | | | | | 2 | 2 |
| C | 餐旅服務管理 | | | | | 2 | 2 |
| H | 食安與農安 | | | | | 2 | 2 |
| H | 餐飲衛生管理(一) | | | | | 3 | 3 |
| | 合　　計 | 16 | 16 | 19 | 19 | 9 | 9 |

### 第二學年(111)

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 職能通識 | 2 | 2 | | | | |
| B | 生物統計套裝軟體 | 2 | 2 | | | | |
| B | 食材認識 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲英文(一) | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐廳規劃與營運 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐飲技能實作(一) | 2 | 4 | | | | |
| C | 餐飲實務研習(一) | 3 | 3 | | | | |
| H | 食品加工學含實驗(二) | 3 | 3 | | | | |
| H | 食品品質管制 | 2 | 2 | | | | |
| H | 普通生活化學(含實驗) | 3 | 4 | | | | |
| B | 中餐烹飪 | | | 2 | 2 | | |
| B | 健康飲食與藥膳 | | | 2 | 2 | | |
| B | 管理學 | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐飲英文(二) | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐飲環保管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲技能實作(二) | | | 2 | 4 | | |
| C | 餐飲實務研習(二) | | | 3 | 3 | | |
| H | 創新食品開發及實務 | | | 2 | 2 | | |
| H | 餐飲衛生管理(二) | | | 3 | 3 | | |
| C | 企業見習(一) | | | | | 2 | 2 |
| C | 創意行銷 | | | | | 2 | 2 |
| | 合　　計 | 23 | 26 | 20 | 22 | 4 | 4 |

### 第三學年(112)

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B | 宴會與會議管理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 消費者行為學 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐旅人力資源管理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲專業英文 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲連鎖業經營管理 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐飲技能實作(三) | 2 | 4 | | | | |
| C | 餐飲實務研習(三) | 3 | 3 | | | | |
| H | 食品包裝 | 2 | 2 | | | | |
| B | 食品調理科學 | | | 2 | 2 | | |
| B | 專題討論 | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐飲美學 | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐飲專業日文(一) | | | 2 | 2 | | |
| B | 職場安全與衛生管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲技能實作(四) | | | 2 | 4 | | |
| C | 餐飲實務研習(四) | | | 3 | 3 | | |
| H | 餐飲衛生稽查 | | | 3 | 3 | | |
| C | 企業見習(二) | | | | | 2 | 2 |
| | 合　　計 | 17 | 19 | 18 | 20 | 2 | 2 |

### 第四學年(113)

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B | 俱樂部管理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 酒類評鑑 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲專業日文(二) | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲電子商務 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐廳設備與佈局 | 2 | 2 | | | | |
| C | 專題製作(一) | 3 | 3 | | | | |
| C | 綠色餐飲專題(一) | 3 | 3 | | | | |
| H | 食品工廠管理 | 3 | 3 | | | | |
| B | 生命期營養 | | | 2 | 2 | | |
| B | 生涯規劃 | | | 2 | 2 | | |
| B | 飲食文化 | | | 2 | 2 | | |
| B | 銀髮族營養 | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐飲財務管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 專題製作(二) | | | 3 | 3 | | |
| C | 綠色餐飲專題(二) | | | 3 | 3 | | |
| H | 食品物流管理學 | | | 2 | 2 | | |
| | 合　　計 | 19 | 19 | 18 | 18 | | |

### 

| 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 | 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66學分。(三)C專業選修，H系模組選修，C+H共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)跨系選修至多承認10學分。(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110.03.05校課程委員會議通過><經111.03.22校課程委員會議通過>