元培醫事科技大學 105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)、D(一般選修)

製表日期：106/09/19 09:07:10

第一學年(105)

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	餐旅英文(一)	2	2				
C	餐飲採購與成本控制	2	2				
A	中文(二)			2	2		
A	英文(二)			2	2		
B	餐旅英文(二)			2	2		
B	餐飲技能實習(一)			6	12		
B	營養學			2	2		
C	食品調理科學					2	2
C	菜單設計					2	2
	合　　計	12	12	16	22	4	4

第二學年(106)

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	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	食材認識	2	2				
B	餐旅服務管理	2	2				
B	餐廳規劃與營運	2	2				
C	企業見習(一)	2	4				
C	餐飲技能實作(一)	2	4				
C	餐飲實務研習(一)	2	4				
B	中餐烹調			2	2		
B	食品衛生與安全			2	2		
B	健康飲食與藥膳			2	2		
B	管理學			2	2		
B	餐飲產品行銷			2	2		
C	企業見習(二)			2	4		
C	餐飲技能實作(二)			2	4		
C	餐飲實務研習(二)			2	4		
C	生命期營養					2	2
C	餐飲環保管理					2	2
	合　　計	16	22	16	22	4	4

第三學年(107)

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	綠色餐飲專題(一)	3	3				
C	餐飲服務技巧(一)	3	3				
B	旅館專業英文			2	2		
B	專題討論			2	2		
B	飲食文化			2	2		
B	餐飲美學			2	2		
B	餐飲專業日文(一)			2	2		
C	綠色餐飲專題(二)			3	3		
C	餐飲服務技巧(二)			3	3		
C	職場安全與衛生管理					2	2
	合　　計	16	16	16	16	2	2

第四學年(108)

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	3	3				
C	餐飲服務技巧(三)	3	3				
B	生涯規劃			2	2		
B	銀髮族營養			2	2		
B	餐飲財務管理			2	2		
C	空廚管理			2	2		
C	旅館經營管理			2	2		
	合　　計	16	16	10	10		

第五學年

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,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：68學分。(三)C專業選修：46學分。

<經105.05.06校課程委員會議通過><經105.09.23校課程委員會議通過><經106.09.12校課程委員會議通過>