元培醫事科技大學　108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：111/04/05 20:41:35

第一學年(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
A	大學之道	2	2				
A	中文(一)	2	2				
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2				
A	英文(一)	2	2				
A	基礎程式設計	2	2				
A	勞作教育(一)	0	1				
A	體育(一)	0	2				
B	中餐實務	2	4				
B	食物學原理	2	2				
B	軟性飲品實務	1	2				
B	管理學	2	2				
B	餐旅服務管理	2	2				
B	餐飲會計及財報分析	2	2				
B	餐飲營養	2	2				
C	食品調味學	2	2				
C	餐飲禮儀	2	2				
A	中文(二)			2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2		
A	英文(二)			2	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	勞作教育(二)			0	1		
A	博雅通識			2	2		
A	體育(二)			0	2		
B	咖啡產業與實務			1	2		
B	烘焙實務			2	4		
B	菜單設計			2	2		
B	餐飲採購與成本控制			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	餐飲美學			2	2		
C	競技會展規劃與實務			2	2		
	合　　計	25	33	27	37	0	0

第二學年(109)

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	博雅通識	2	2	2	2		
A	職能通識	2	2	2	2		
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	西餐烹調	2	4				
B	餐飲英文(一)	2	2				
B	餐廳經營管理實務(一)	3	8				
C	中式麵食製作	2	4				
C	世界飲食文化	2	2				
C	異國料理暨實習	1	3				
C	餐廳設備與佈局	2	2				
C	職場安全管理	2	2				
C	雞尾酒實務	1	2				
A	第二外語			2	2		
B	專題討論			1	2		
B	餐飲英文(二)			2	2		
B	餐飲產品行銷			2	2		
B	餐廳經營管理實務(二)			3	8		
C	創意飲調實務			1	2		
C	蔬果雕刻藝術			1	3		
C	餐飲統計學			2	2		
C	餐飲連鎖業經營管理			2	2		
C	餐廳規劃與營運			2	2		
C	藥膳實習			2	4		
	合　　計	23	35	24	35	0	0

第三學年(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	博雅通識	2	2				
A	職能通識	2	2				
B	專題製作	1	2				
B	餐旅人力資源管理	2	2				
B	餐飲專業日文	2	2				
C	HACCP管理實務	2	2				
C	日本料理實習	1	3				
C	消費者行為學	2	2				
C	創意西點實務	2	4				
C	葡萄酒賞析	1	2				
C	銀髮族健康餐飲	2	2				
C	餐旅資訊管理	2	2				
C	餐飲電子商務	2	2				
C	餐飲環保管理	2	2				
C	餐飲職場英文表達	2	2				
B	校外實習(一)			10	20		
	合　　計	27	33	10	20	0	

第四學年(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
B	校外實習(二)	10	20				
B	海外參訪			2	2		
B	畢業製作			2	3		
C	手工巧克力與甜品			1	3		
C	世界美酒賞析			1	2		
C	休閒旅遊規劃			2	2		
C	法式點心與盤飾			1	3		
C	綠色及有機餐飲			2	2		
C	餐飲第三外語			2	2		
C	餐飲微型創業			2	2		
	合　　計	10	20	15	21		

第　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30學分：「職能通識6學分，共3學期」。「博雅通識8學分，共4學期」。「英文6學分，共3學期英文(一)、英文(二)、第二外語」。「中文4學分，共2學期」。「資訊課程4學分，共2學期(基礎程式設計、套裝軟體)」。「體育0學分，共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分，共2學期」。「大學之道2學分，共1學期」。「勞作教育0學分，共2學期」。※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：每類別修習2學分，共計8學分。(二)B專業必修：68學分。(三)C專業選修：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6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。(六)其他：(1)校外實習：修習校外實習前需先具備餐飲實務實習學分，並需於系上合格之合作廠商工作至少1800小時 。(2)海外參訪：為參訪見習國外知名餐飲學校、餐飲業、食品製造廠與酒庄，參訪基金由同學依規定於校外實習期間定期儲蓄。<經108.03.26校課程委員會議通過><經108.09.27校課程委員會議修正通過><經111.03.22校課程委員會議通過>