

# 元培醫事科技大學 103學年度 入學生開課科目表

## 二技進修日間班 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：103/08/12 08:53:44

第一學年(103)					第二學年(104)																			
課程領域	科目名稱				課程領域	科目名稱				課程領域	科目名稱				課程領域	科目名稱								
	第一期 學分	第二期 學分	第三期 學分	暑期 學分		第一期 學分	第二期 學分	第三期 學分	暑期 學分		第一期 學分	第二期 學分	第三期 學分	暑期 學分		第一期 學分	第二期 學分	第三期 學分	暑期 學分					
A	分類通識				A	分類通識																		
B	勞動法規				B	人際關係與溝通技巧																		
B	餐飲技能實習(一)				B	畢業製作(一)																		
B	餐飲管理				B	餐飲人力訓練與規劃																		
B	職場倫理				B	餐飲技能實習(三)																		
C	餐飲禮儀				B	餐飲資訊系統																		
B	成本控制與淨利分析				C	餐飲環保管理																		
B	銀髮族營養				B	畢業製作(二)																		
B	餐飲技能實習(二)				B	菜單設計																		
B	餐飲美學賞析				B	電子商務																		
C	營養評估				B	餐飲技能實習(四)																		
C	綠色餐飲專題				B	餐飲財務管理																		
C	膳食營養				C	消費者行為學																		
C	職場安全與衛生管理																							
合 計	16	19	16	19	6	6	合 計	18	21	16	19	0	0	合 計	0	0	0	0	0	合 計	0	0	0	0

**【畢業至少應修72學分】**  
 (一)A共同必修6學分(「分類通識6學分,共3學期」)  
 ※分類通識共同必修說明如下：  
 1.倫理類：科技倫理2學分(為院指定課程)  
 2.文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類：4學分(每類必修2學分,三類任選二類,合計4學分)  
 (二)B專業必修：52學分 (三)C專業選修：14學分  
 (四)餐飲技能實習(一)、(二)、(三)、(四)：修業合格要求為餐飲技能實習時數須達全學期(18週)授課總時數。 <經103.03.07校課程委員會議通過><經103.07.01校課程委員會議修正通過>