元培醫事科技大學 107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：107/03/30 16:44:35

第一學年(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
A	職能通識	2	2				
B	勞動法規	2	2				
B	餐飲管理	2	2				
B	餐飲禮儀	2	2				
B	職場倫理	2	2				
C	企業見習(一)	2	2				
C	綠色及有機餐飲實作(一)	2	3				
C	餐飲技能實作(一)	2	4				
A	博雅通識			2	2		
B	成本控制與淨利分析			2	2		
B	銀髮族營養			2	2		
B	餐飲美學賞析			2	2		
B	營養評估			2	2		
C	企業見習(二)			2	2		
C	綠色及有機餐飲實作(二)			2	3		
C	餐飲技能實作(二)			2	4		
C	綠色餐飲專題					2	2
C	膳食營養					2	2
C	職場安全與衛生管理					2	2
	合　計	16	19	16	19	6	6

第二學年(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	博雅通識	2	2				
B	人際關係與溝通技巧	2	2				
B	畢業製作(一)	2	2				
B	餐飲人力訓練與規劃	2	2				
B	餐飲資訊系統	2	2				
B	餐飲環保管理	2	2				
C	健康餐飲(一)	2	2				
C	專題製作(一)	2	2				
C	餐飲技能實作(三)	2	4				
B	消費者行為學			2	2		
B	畢業製作(二)			2	2		
B	菜單設計			2	2		
B	電子商務			2	2		
B	餐飲財務管理			2	2		
C	健康餐飲(二)			2	2		
C	專題製作(二)			2	2		
C	餐飲技能實作(四)			2	4		
	合　計	18	20	16	18	0	0

第三學年(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
	合　計	0	0	0	0		0

第四學年(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
	合　計	0	0	0	0		

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72學分】
(一)A共同必修6學分 (共3學期)
※職能通識：科技倫理2學分(為院指定課程)。
※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：36學分。(三)C專業選修：30學分。(四)承認跨系選修課程6學分。
<經107.03.16校課程委員會議通過>