元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

海青四技專班 餐飲管理系

製表日期：114/03/14 16:40:22

第一學年(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
A	英文(一)	2	2				
A	博雅通識	2	2	2	2		
A	華語文(一)	2	2				
B	中餐實務	2	4				
B	食物學原理	2	2				
B	餐飲服務技巧	2	2				
B	餐飲營養	2	2				
C	烘焙實務	2	4				
C	華語會話(一)	3	3				
C	職場安全管理	2	2				
A	英文(二)			2	2		
A	華語文(二)			2	2		
B	西餐烹調			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	中式麵食製作			2	4		
C	軟性飲品實務			2	3		
C	華語會話(二)			3	3		
	合　　計	21	25	21	26	0	0

第二學年(114)

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	企業實習(一)	6	18				
B	團體膳食製備(一)	4	4				
B	管理學	2	2				
B	餐飲英文(一)	2	2				
C	食材認識	2	2				
C	異國料理實作	2	4				
C	華語會話(三)	2	2				
B	企業實習(二)			6	18		
B	會計與財報分析			2	2		
B	團體膳食製備(二)			4	4		
B	餐飲英文(二)			2	2		
C	日式料理暨鐵板燒實作			2	4		
C	世界飲食文化			2	2		
C	華語文閱讀與表達			2	2		
	合　　計	20	34	20	34	0	0

第三學年(115)

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	企業實習(三)	6	18				
B	餐飲服務管理	2	2				
B	餐廳經營管理實務(一)	4	4				
C	咖啡產業與實務	2	3				
C	消費者行為分析	2	2				
C	創意西點實務	2	4				
B	產品行銷			2	2		
B	餐旅人力資源管理			2	2		
B	餐廳經營管理實務(二)			4	4		
C	企業實習(四)			6	18		
C	法式點心製作			2	4		
C	創意飲調實務			2	3		
C	電子商務			2	2		
C	顧客關係管理			2	2		
	合　　計	18	33	22	37		0

第四學年(116)

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	畢業製作(一)	2	3				
B	餐飲產品包裝與設計	2	2				
C	生命期營養	2	2				
C	企業實習(五)	6	18				
C	餐飲環保管理	2	2				
C	餐廳設備與佈局	2	2				
B	健康飲食與藥膳			2	2		
B	畢業製作(二)			2	3		
C	世界美酒賞析			2	2		
C	企業實習(六)			6	18		
C	蔬果雕刻藝術			2	2		
C	餐飲財務管理			2	2		
	合　　計	16	29	16	29		

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

(一)畢業學分數：128 (A全校共同必修12學分(博雅通識4學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文4學分：華語文(一)、華語文(二)」、專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：44學分)
(二)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。
<經113.06.18校課程委員會議通過><經114.02.12校課程委員會議通過>