

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技進修部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/30 08:43:21

Date of tabulation：2025/05/30 08:43:21

第一學年(2025)						第二學年(2026)						第三學年(2027)						第四學年(2028)					
課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	
		學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr
A	中文(一) Chinese Literature (I)	2	2			A	職能通識 Competency Education	2	2			B	消費者行為學 Consumer Behavior	2	2			B	世界美酒賞析 Appreciation of fine wines in the world	2	2		
A	英文(一) English (I)	2	2			B	食材認識 Food guides	2	2			B	餐旅人力資源管理 Hospitality Human Resource Management	2	2			B	餐飲美學 Esthetics of Food and Beverage	2	2		
A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2	B	統計套裝軟體 Statistical Package	2	2			B	餐飲專業日文(一) Professional Japanese for Food Industry (I)	2	2			B	餐飲電子商務 Electronic Commerce of Food and Beverage	2	2		
B	食物學原理 Food Principles	2	2			B	餐飲英文(一) Professional English of Food and Beverage (I)	2	2			B	餐飲連鎖業經營管理 Hospitality Chain Management	2	2			B	餐廳設備與佈局 A Restaurant Facilities and A Layout	2	2		
B	餐飲採購與成本控制 Purchase and to Control the Cost of Food and Beverage	2	2			B	餐廳規劃與營運 A Restaurant to Plan and A Business	2	2			C	日式暨鐵板燒料理製作 Japanese and Teppanyaki cuisine preparation	3	3			C	企業見習 Business Field Studies	2	2		
C	飲料管理 Beverage Management	3	3			C	中式麵食實作 Chinese noodle practice	3	3			C	食品安全管制系統研習 Study on Food Safety Control System	3	3			C	俱樂部管理 Club Manage	2	2		
C	餐飲服務技巧(一) food and beverage service skill (I)	3	3			C	餐飲禮儀 Etiquette for Food and Beverage	2	2			C	創意中餐實作 Creative Chinese food practice	3	3			C	畢業製作(一) Graduate Make (I)	3	3		
A	中文(二) Chinese Literature (II)		2	2		C	顧客關係管理研習 Customer Relationship Management Study	3	3			C	餐旅服務管理 The Management of Food and Beverage in Hotel Service	2	2			C	綠色及有機餐飲 Green and Organic Food	2	2		
A	英文(二) English (II)		2	2		B	健康飲食與藥膳 Healthy Diet		2	2		C	餐飲專業英文 Professional English for Food & Beverage	2	2			C	餐飲產品包裝與設計 Catering product packaging and design	2	2		
B	餐飲衛生與安全 Food & Beverage Safety and Sanitation		2	2		B	管理學 Management		2	2		B	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle		2	2		B	世界飲食文化 Diet Culture		2	2	
B	餐飲營養 Catering nutrition		2	2		B	餐飲英文(二) Professional English of Food and Beverage (II)		2	2		B	食品調味學 Food seasoning		2	2		B	生涯規劃 Career Planning		2	2	

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技進修部 餐飲管理系
Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/30 08:43:21

Date of tabulation：2025/05/30 08:43:21

第一學年(2025)						第二學年(2026)						第三學年(2027)						第四學年(2028)																
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd						
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr
C	進階飲料管理 Advanced Beverage Management				3	3		B	餐飲環保管理 Management of Food and Beverage to Protect Environment				2	2			B	餐飲專業日文(二) Professional Japanese for Food industry (II)				2	2			B	宴會與會議管理 Management of Party and Council				2	2		
C	會計與財報分析 Accounting and financial report analysis				2	2		C	中餐烹調 Techniques-in-Chinese-Food				2	2			B	職場安全管理 Workplace Safety Management				2	2			B	餐飲財務管理 Financial Management in Food and Beverage				2	2		
C	餐飲服務技巧(二) food and beverage service skill (II)				3	3		C	烘焙食品實作 Baked Goods Practice				3	3			C	專題討論 Seminar				2	2			C	畢業製作(二) Graduate Make (II)				3	3		
								C	菜單設計 Menu Design				2	2			C	產品行銷 Product marketing				2	2			C	銀髮族營養 Seniors Nutrition				2	2		
								C	會展規劃與實務研習 Exhibition Planning and Practical Study				3	3			C	異國料理實作 Exotic cuisine practice				3	3			C	蔬果雕刻藝術 Vegetable and Fruit Carving Art				2	2		
																	C	餐飲經營管理研習 Catering business management training				3	3			C	餐飲微型創業 Catering Micro-Entrepreneurship				2	2		

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum

製表日期：114/05/30 08:43:21

Date of tabulation : 2025/05/30 08:43:21

第一學年(2025)								第二學年(2026)								第三學年(2027)								第四學年(2028)																
課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一 學期 1st	第二 學期 2nd		暑期 sum mer		課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一 學期 1st	第二 學期 2nd		暑期 sum mer		課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一 學期 1st	第二 學期 2nd		暑期 sum mer		課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一 學期 1st	第二 學期 2nd		課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一 學期 1st	第二 學期 2nd		課程 領域 FLD				
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr		堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr
	合 計 Total		16	16	18	18	0	0		合 計 Total		18	18	18	18	0	0		合 計 Total		21	21	18	18	0		合 計 Total		19	19	17	17			合 計 Total		0	0	0	0

修業規定

Academic Regulation

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(為院指定課程,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、元培書苑:任選二類,共計4學分。(二)B專業必修共56學分。(三)C專業選修、跨系選修至多承認10學分,C+跨系選修共58學分。(四)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。(五)學生須於畢業前新取得1張證照(專業或外語文證照),方可得領取學位證書。
 <經 114.02.12校課程委員會會議通過>

【Total Graduation Requirement: 128 credits】(1) A. Common Core Courses: 14 credits, including: "Competency Education: 2 credits", "Liberal Education: 4 credits", "Foreign Language: 4 credits (English I, English II)", "Chinese: 4 credits (Chinese I, Chinese II)", *Competency Education: Science Ethics (2 credits), the course is available only to second-year students and above. *Liberal Education: 4 credits by selecting from the following categories: Culture, History, and Arts / Social and Civic Literacy / Natural Environment and Technology / Yuanpei Academy (choose any two categories). (2) B. Major Core Courses : 56 credits. (3) C. Major Elective Courses: C major electives and cross-department electives with a maximum of 10 credits recognized. C courses and cross-department electives total 58 credits. (4) Elective courses within the same department and academic program may be counted towards the required elective credits. (5) Students must obtain a newly acquired certificate (either professional or foreign language) before graduation in order to be eligible for their degree certificate. <Approved by the University Curriculum Committee on 2025.02.12>