

# 元培醫事科技大學 108學年度 入學生開課科目表

## 四技進修日間班 餐飲管理系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：111/06/23 15:34:48

課程領域	第一學年(108)				課程領域	第二學年(109)				課程領域	第三學年(110)				課程領域	第四學年(111)				課程領域	第一學期		第二學期											
	科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數						
A	中文(一)	2	2		A	職能通識	2	2		B	宴會與會議管理	2	2		B	俱樂部管理	2	2																
A	英文(一)	2	2		B	生物統計與套裝軟體	2	2		B	消費者行為學	2	2		B	酒類評鑑	2	2																
A	博雅通識	2	2	2	2	B	食材認識	2	2		B	餐旅人力資源管理	2	2		B	餐飲專業日文(二)	2	2															
B	食物學原理	2	2			B	餐旅英文(一)	2	2		B	餐飲專業英文	2	2		B	餐飲電子商務	2	2															
B	餐飲採購與成本控制	2	2			B	餐廳規劃與營運	2	2		B	餐飲連鎖業經營管理	2	2		B	餐廳設備與佈局	2	2															
C	飲料管理	3	3			C	餐飲技能實作(一)	2	4		C	餐飲技能實作(三)	2	4		C	專題製作(一)	3	3															
C	餐飲服務技巧(一)	3	3			C	餐飲實務研習(一)	3	3		C	餐飲實務研習(三)	3	3		C	綠色餐飲專題(一)	3	3															
A	中文(二)			2	2	B	中餐烹調		2	2	B	食品調理科學		2	2	B	生命期營養		2	2														
A	英文(二)			2	2	B	健康飲食與藥膳		2	2	B	專題討論		2	2	B	生涯規劃		2	2														
B	食品衛生與安全			2	2	B	管理學		2	2	B	餐飲美學		2	2	B	飲食文化		2	2														
B	營養學			2	2	B	餐旅英文(二)		2	2	B	餐飲專業日文(一)		2	2	B	銀髮族營養		2	2														
C	進階飲料管理			3	3	B	餐飲環保管理		2	2	B	職場安全與衛生管理		2	2	B	餐飲財務管理		2	2														
C	餐飲服務技巧(二)			3	3	C	餐飲技能實作(二)		2	4	C	創意行銷		2	2	C	企業見習(二)		2	2														
C	菜單設計			2	2	C	餐飲實務研習(二)		3	3	C	餐飲技能實作(四)		2	4	C	專題製作(二)		3	3														
C	餐旅服務管理			2	2	C	企業見習(一)		2	2	C	餐飲實務研習(四)		3	3	C	綠色餐飲專題(二)		3	3														
合 計		16	16	16	16	4	4	合 計		15	17	15	17	2	2	合 計		15	17	17	19	0	合 計		16	16	18	18	合 計		0	0	0	0

**【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,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、生命健康素養類：任選二類，共計4學分。  
 (二)B專業必修：66學分。(三)C專業選修：48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)承認跨系選修課程10學分。<經108.03.08校課程委員會議通過><經111.03.22校課程委員會議通過><經111.05.27校課程委員會議通過>