

元培醫事科技大學 113 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2024 Curriculum
 海青四技專班 餐飲管理系
 Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/05 14:58:23

Date of tabulation：2025/05/05 14:58:23

第一學年(2024)						第二學年(2025)						第三學年(2026)						第四學年(2027)											
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 2nd	
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	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	英文(一) English (I)	2	2					B	企業實習(一) Enterprise Internship (I)	6		18				B		企業實習(三) Enterprise Internship (III)	6	18					B	畢業製作(一) Graduate Make (I)	2	3
A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2		B	團體膳食製備(一) Mass Food Production (I)	4	4				B	餐飲服務管理 Food and Beverage Service Management	2	2				B	餐飲產品包裝與設計 Catering product packaging and design	2	2					
A	華語文(一) Chinese Language (I)	2	2				B	管理學 management	2	2				B	餐廳經營管理實務(一) Restaurant Operation and Management Practice (I)	4	4				C	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle	2	2					
B	中餐實務 Chinese food practice	2	4				B	餐飲英文(一) Professional English of Food and Beverage (I)	2	2				C	咖啡產業與實務 Coffee Industry and Practical	2	3				C	企業實習(五) Enterprise Internship (V)	6	18					
B	食物學原理 Food Principles	2	2				C	食材認識 Food guides	2	2				C	消費者行為分析 Consumer Behavior Analysis	2	2				C	餐飲環保管理 Management of Food and Beverage to Protect Environment	2	2					
B	餐飲服務技巧 Food & Beverage Service Skill	2	2				C	異國料理實作 Exotic cuisine practice	2	4				C	創意西點實務 Creative pastry practice	2	4				C	餐廳設備與佈局 A Restaurant Facilities and A Layout	2	2					
B	餐飲營養 Catering nutrition	2	2				C	華語會話(三) Chinese Conversation and Study (III)	2	2				B	產品行銷 Product marketing		2	2			B	健康飲食與藥膳 Healthy Diet		2	2				
C	烘焙實務 Pastry Practical	2	4				B	企業實習(二) Enterprise Internship (II)		6	18			B	餐飲人力資源管理 Hospitality Human Resource Management		2	2			B	畢業製作(二) Graduate Make (II)		2	3				
C	華語會話(一) Chinese Conversation and Study (I)	3	3				B	會計與財報分析 Accounting and financial report analysis		2	2			B	餐廳經營管理實務(二) Restaurant Operation and Management Practice(2)		4	4			C	世界美酒賞析 Appreciation of fine wines in the world		2	2				
C	職場安全管理 Workplace Safety Management	2	2				B	團體膳食製備(二) Mass Food Production (II)		4	4			C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)		6	18			C	企業實習(六) Enterprise Internship (VI)		6	18				
A	英文(二) English (II)		2	2			B	餐飲英文(二) Professional English of Food and Beverage (II)		2	2			C	法式點心製作 French pastry making		2	4			C	蔬果雕刻藝術 Vegetable and Fruit Carving Art		2	2				

元培醫事科技大學 113 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2024 Curriculum
 海青四技專班 餐飲管理系
 Bachelor Degree Program Food and Beverage Management

製表日期：114/05/05 14:58:23

Date of tabulation：2025/05/05 14:58:23

第一學年(2024)						第二學年(2025)						第三學年(2026)						第四學年(2027)							
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	
	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr		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	華語文(二) Chinese Language (II)		2	2			C	日式料理暨鐵板燒實作 Japanese and Teppanyaki cuisine preparation		2		4		C	創意飲調實務 Creative Drinking Practice			2	3		C	餐飲財務管理 Financial Management in Food and Beverage		
B	西餐烹調 Western Culinary		2	4		C	世界飲食文化 Diet Culture		2	2		C	電子商務 Electronic Commerce		2	2									
B	菜單設計 Menu Design		2	2		C	華語文閱讀與表達 Chinese Reading And Expression		2	2		C	顧客關係管理 Customer Relationship Management		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	餐飲衛生與安全 Food & Beverage Safety and Sanitation		2	2																					
C	中式麵食製作 Chinese Pastries Techniques		2	4																					
C	軟性飲品實務 Soft drink practice		2	3																					
C	華語會話(二) Chinese Conversation and Study (II)		3	3																					

