

元培醫事科技大學 106學年度 入學生開課科目表

四技日間部 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：106/04/20 11:25:16

課程領域	第一學年(106)				課程領域	第二學年(107)				課程領域	第三學年(108)				課程領域	第四學年(109)				課程領域	科目名稱	第一期學分	第二期學分																	
	科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分		科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分		科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分		科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分					科目名稱	第一學期學分	第二期學分														
A	大學之道	2	2		A	博雅通識	2	2	2	A	博雅通識	2	2		B	校外實習(二)	10	20																						
A	中文(一)	2	2		A	職能通識	2	2	2	A	職能通識	2	2		B	海外參訪		2	2																					
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2		B	西餐烹調	2	4		B	生物統計與套裝軟體	2	2		B	畢業製作		2	3																					
A	英文(一)	2	2		B	團體膳食製備	3	8		B	專題討論	2	2		C	生涯規劃		2	2																					
A	基礎程式設計	2	2		B	餐旅英文(一)	2	2		B	餐旅人力資源管理	2	2		C	休閒事業管理		2	2																					
A	勞作教育(一)	0	1		C	異國料理暨實習	1	3		B	餐飲專業日文(一)	2	2		C	休閒旅遊規劃		2	2																					
A	體育(一)	0	2		C	飲食文化	2	2		C	日本料理實習	1	3		C	空廚管理		2	2																					
B	中餐烹調	2	4		C	餐飲環保管理	2	2		C	生命期營養	2	2		C	俱樂部管理		2	2																					
B	食物學原理	2	2		C	餐廳設備與佈局	2	2		C	宴會與會議管理	2	2		C	旅館專業英文		2	2																					
B	管理學(一)	2	2		C	職場安全與衛生管理	2	2		C	消費者行為學	2	2		C	旅館經營管理		2	2																					
B	餐旅服務管理	2	2		A	第二外語		2	2	C	進階烘焙學實習	2	4		C	酒類評鑑		2	2																					
B	營養學	2	2		B	研究方法		2	2	C	進階飲料管理	2	4		C	健康餐飲		2	2																					
C	食品調理科學	2	2		B	飲料管理暨實習		2	4	C	銀髮族營養	2	2		C	綠色及有機餐飲		2	2																					
C	會計學	2	2		B	餐旅英文(二)		2	2	C	餐旅資訊管理	2	2		C	餐飲財務管理		2	2																					
C	經濟學	2	2		B	餐飲產品行銷		2	2	C	餐飲專業英文	2	2		C	餐飲專業日文(二)		2	2																					
C	餐飲禮儀	2	2		B	餐飲經營管理實習		3	8	C	餐飲電子商務	2	2		C	餐飲第三外語		2	2																					
A	中文(二)		2	2	C	專題製作		2	2	B	校外實習(一)		10	20																										
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2	C	統計學		2	2																															
A	英文(二)		2	2	C	蔬果雕塑與盤飾		1	3																															
A	套裝軟體		2	2	C	餐飲連鎖業經營管理		2	2																															
A	勞作教育(二)		0	1	C	餐廳規劃與營運		2	2																															
A	博雅通識		2	2	C	藥膳實習		2	4																															
A	體育(二)		0	2																																				
B	食品衛生與安全		2	2																																				
B	烘焙學實習		2	4																																				
B	菜單設計		2	2																																				
B	餐飲採購與成本控制		2	2																																				
C	食材認識		2	2																																				
C	進階中餐烹調		2	4																																				
C	管理學(二)		2	2																																				
C	餐飲服務技巧		2	2																																				
C	餐飲美學		2	2																																				
合計		26	33	26	35	0	0			合計		20	29	28	39	0	0			合計		31	37	10	20	0		合計		10	20	30	31		合計		0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】

(一)A共同必修30學分：「職能通識6學分,共3學期」。「博雅通識8學分,共4學期」。「英文6學分,共4學期(英文(一)、英文(二)、第二外語)」。「中文4學分,共2學期」。「資訊課程4學分,共2學期(基礎程式設計、套裝軟體)」。「體育0學分,共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分,共2學期」。「大學之道2學分,共1學期」。「勞作教育0學分,共2學期」。※職能通識：科技倫理2學分,多元創新與創業2學分,職場文書2學分,限二年級(含)以上方得修習。※博雅通識：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：每類別修習2學分,共計8學分。

(二)B專業必修：68學分。(三)C專業選修：30學分。(四)承認跨系選修課程6學分。

(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻,方得畢業。(六)其他：(1)校外實習：修習校外實習前需先具備餐飲實務實習學分,並需於系上合格之合作廠商工作至少1800小時。(2)海外參訪：為參訪見習國外知名餐飲學校、餐飲業、食品製造廠與酒庄,參訪基金由同學依規定於校外實習期間定期儲蓄。<經106.03.22校課程委員會通過>