元培醫事科技大學 103學年度 入學生開課科目表

進修專校日間班 餐飲管理科

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：103/09/11 19:03:28

第一學年(103)								第二學年(104)																							
課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期	
		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數
A	自然科學概論	2	2					A	人文藝術概論	2	2																												
A	英文(一)	2	2					A	英文(三)	2	2																												
A	國文(一)	3	3					B	行銷學	2	2																												
B	食物學原理	2	2					B	餐旅英文(一)	2	2																												
B	食品衛生與安全	2	2					B	餐飲日語	2	2																												
B	套裝軟體與應用	2	2					B	餐飲服務技巧	2	2																												
B	餐飲經營管理	2	2					C	烘焙學實習	2	4																												
C	西餐烹調	2	4					C	程式設計	2	2																												
C	會計學	2	2					C	職場安全與衛生管理	2	2																												
C	餐飲技能實習(一)	10	15					A	英文(四)			2	2																										
C	餐飲禮儀	2	2					B	畢業製作			2	3																										
A	社會科學概論			2	2			B	電子商務			2	2																										
A	英文(二)			2	2			B	餐旅英文(二)			2	2																										
A	國文(二)			3	3			C	中華飲食文化			2	2																										
B	餐旅服務管理			2	2			C	專題討論			2	2																										
B	餐飲採購與成本控制			2	2			C	飲料管理			2	2																										
B	營養學			2	2			C	餐旅資訊系統			2	2																										
C	統計學			2	2			C	餐廳設備與佈局			2	2																										
C	菜單設計			2	2																																		
C	網頁製作			2	2																																		
C	餐飲技能實習(二)			10	15																																		
C	餐飲美學			2	2																																		
C	中餐烹調					2	4																																
C	食材認識					2	2																																
C	食品調理科學					2	2																																
	合 計	31	38	31	36	6	8		合 計	18	20	18	19	0	0		合 計	0	0	0	0		0		合 計	0	0	0	0				合 計	0	0	0	0		

修業規定

【畢業至少應修80學分】
(一)A共同必修20學分 (「英文」8學分,共4學期。「國文」6學分,共2學期。「通識」6學分,共3學期。)
(二)B專業必修28學分
(三)C專業選修32學分
(四)學分費未包含實習材料費，依課程需求另收實習材料費。
(五)餐飲技能實習(一)、(二)：修業合格要求為餐飲技能實習時數須達全學期(18週)授課總時數。
<經103.03.07校課程委員會議通過><經103.07.01校課程委員會議修正通過>