元培醫事科技大學 104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：104/04/07 11:53:12

第一學年(104)								第二學年(105)							
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
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

第三學年(106)								第四學年(107)							
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
	合　　計	0	0	0	0		0		合　　計	0	0	0	0		

課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期			
		學分	堂數	學分	堂數		
	合　　計					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(自然科學概論、社會科學概論、人文藝術概論)」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104.03.20校課程委員會議通過>