

# 元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

## 海青四技專班 餐飲管理系

製表日期：113/08/02 10:14:08

第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)					第四學年(116)																						
課程領域	科目名稱				課程領域	科目名稱				課程領域	科目名稱				課程領域	科目名稱																					
	學分	學分	學分	學分		學分	學分	學分	學分		學分	學分	學分	學分		學分	學分	學分	學分																		
A	英文(一)	2	2		B	企業實習(一)	6	18		B	企業實習(三)	6	18		B	畢業製作(一)	2	3																			
A	博雅通識	2	2	2	2	B	團體膳食製備(一)	4	8		B	餐飲服務管理	2	2		B	餐飲產品包裝與設計	2	2																		
A	華語文(一)	2	2			B	管理學	2	2		B	餐廳經營管理實務(一)	4	8		C	生命期營養	2	2																		
B	中餐實務	2	4			B	餐飲英文(一)	2	2		C	咖啡產業與實務	2	3		C	企業實習(五)	6	18																		
B	食物學原理	2	2			C	食材認識	2	2		C	消費者行為分析	2	2		C	餐飲環保管理	2	2																		
B	餐飲服務技巧	2	2			C	異國料理實作	2	4		C	創意西點實務	2	4		C	餐廳設備與佈局	2	2																		
B	餐飲營養	2	2			C	華語會話(三)	2	2		B	產品行銷	2	2		B	健康飲食與藥膳	2	2																		
C	烘焙實務	2	4			B	企業實習(二)		6	18		B	餐旅人力資源管理	2	2		B	畢業製作(二)	2	3																	
C	華語會話(一)	3	3			B	會計與財報分析		2	2		B	餐廳經營管理實務(二)	4	8		C	世界美酒賞析	2	2																	
C	職場安全管理	2	2			B	團體膳食製備(二)		4	8		C	企業實習(四)		6	18		C	企業實習(六)		6	18															
A	英文(二)		2	2		B	餐飲英文(二)		2	2		C	法式點心製作		2	4		C	蔬果雕刻藝術		2	2															
A	華語文(二)		2	2		C	日式料理暨鐵板燒實作		2	4		C	創意飲調實務		2	3		C	餐飲財務管理		2	2															
B	西餐烹調		2	4		C	世界飲食文化		2	2		C	電子商務		2	2																					
B	菜單設計		2	2		C	華語文閱讀與表達		2	2		C	顧客關係管理		2	2																					
B	餐飲採購與成本控制		2	2																																	
B	餐飲衛生與安全		2	2																																	
C	中式麵食製作		2	4																																	
C	軟性飲品實務		2	3																																	
C	華語會話(二)		3	3																																	
合	計	21	25	21	26	0	0	0	0	0	合	計	20	38	20	38	0	0	合	計	18	37	22	41	0	合	計	16	29	16	29	合	計	0	0	0	0

修業規定  
 (一)畢業學分數：128 (A全校共同必修12學分(博雅通識4學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文4學分：華語文(一)、華語文(二)」、專業必修學分數：72學分、專業選修學分數：44學分)  
 (二)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。  
 <經113.06.18校課程委員會議通過>