# 元培醫事科技大學　114學年度　入學生開課科目表

## 四技日間部　　餐飲管理系

製表日期：114/03/20 13:26:06

### 第一學年(114)

| 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 學分 | 第一學期 堂數 | 第二學期 學分 | 第二學期 堂數 | 暑期 學分 | 暑期 堂數 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 中文(一) | 2 | 2 | | | | |
| A | 英文(一) | 2 | 2 | | | | |
| A | 基礎AI導向程式設計 | 2 | 2 | | | | |
| A | 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| A | 體育(一) | 1 | 2 | | | | |
| B | 中餐實務 | 2 | 4 | | | | |
| B | 食物學原理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 軟性飲品實務 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲採購與成本控制 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲營養 | 2 | 2 | | | | |
| C | 食品調味學 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐旅服務管理 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐飲禮儀 | 2 | 2 | | | | |
| G | 管理學 | 2 | 2 | | | | |
| A | 中文(二) | | | 2 | 2 | | |
| A | 全民國防教育軍事訓練-國際情勢 | | | 0 | 2 | | |
| A | 英文(二) | | | 2 | 2 | | |
| A | 套裝軟體 | | | 2 | 2 | | |
| A | 體育(二) | | | 1 | 2 | | |
| B | 咖啡產業與實務 | | | 2 | 2 | | |
| B | 烘焙實務 | | | 2 | 4 | | |
| B | 菜單設計 | | | 2 | 2 | | |
| B | 會計與財報分析 | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐飲衛生與安全 | | | 2 | 2 | | |
| C | 食材認識 | | | 2 | 2 | | |
| C | 現代創意中餐 | | | 2 | 4 | | |
| C | 餐飲服務技巧 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲美學 | | | 2 | 2 | | |
| C | 競技會展規劃與實務 | | | 2 | 2 | | |
| | 合　　計 | 27 | 30 | 29 | 36 | 0 | 0 |

### 第二學年(115)

| 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 學分 | 第一學期 堂數 | 第二學期 學分 | 第二學期 堂數 | 暑期 學分 | 暑期 堂數 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| A | 職能通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| B | 西餐烹調 | 2 | 4 | | | | |
| B | 餐飲英文(一) | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐廳經營管理實務(一) | 4 | 8 | | | | |
| C | 中式麵食製作 | 2 | 4 | | | | |
| C | 世界飲食文化 | 2 | 2 | | | | |
| C | 生命期營養 | 2 | 2 | | | | |
| C | 異國料理實作 | 2 | 3 | | | | |
| C | 餐飲環保管理 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐廳設備與佈局 | 2 | 2 | | | | |
| C | 雞尾酒實務 | 2 | 2 | | | | |
| G | 統計套裝軟體 | 2 | 2 | | | | |
| A | 英文(三) | | | 2 | 2 | | |
| B | 專題討論 | | | 1 | 2 | | |
| B | 餐飲英文(二) | | | 2 | 2 | | |
| B | 餐廳經營管理實務(二) | | | 4 | 8 | | |
| C | 創意飲調實務 | | | 2 | 2 | | |
| C | 蔬果雕刻藝術 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲統計學 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲連鎖業經營管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐廳規劃與營運 | | | 2 | 2 | | |
| C | 藥膳實作 | | | 2 | 4 | | |
| G | 產品行銷 | | | 2 | 2 | | |
| | 合　　計 | 28 | 37 | 27 | 34 | 0 | 0 |

### 第三學年(116)

| 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 學分 | 第一學期 堂數 | 第二學期 學分 | 第二學期 堂數 | 暑期 學分 | 暑期 堂數 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 職能通識 | 2 | 2 | | | | |
| B | 專題製作 | 1 | 2 | | | | |
| B | 餐旅人力資源管理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 餐飲專業日文 | 2 | 2 | | | | |
| C | HACCP管理實務 | 2 | 2 | | | | |
| C | 日本料理實作 | 2 | 3 | | | | |
| C | 世界美酒賞析 | 2 | 2 | | | | |
| C | 消費者行為學 | 2 | 2 | | | | |
| C | 創意西點實務 | 2 | 4 | | | | |
| C | 銀髮族健康餐飲 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐旅資訊管理 | 2 | 2 | | | | |
| C | 餐飲職場英文表達 | 2 | 2 | | | | |
| C | 職場安全管理 | 2 | 2 | | | | |
| B | 校外實習(一) | | | 9 | 27 | | |
| | 合　　計 | 25 | 29 | 9 | 27 | | 0 |

### 第四學年(117)

| 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 學分 | 第一學期 堂數 | 第二學期 學分 | 第二學期 堂數 | 暑期 學分 | 暑期 堂數 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B | 校外實習(二) | 9 | 27 | | | | |
| B | 海外參訪 | | | 2 | 2 | | |
| B | 畢業製作 | | | 2 | 3 | | |
| C | 法式點心製作 | | | 2 | 4 | | |
| C | 綠色及有機餐飲 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲財務管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲第三外語 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲微型創業 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲電子商務 | | | 2 | 2 | | |
| C | 鐵板燒料理實作 | | | 2 | 3 | | |
| | 合　　計 | 9 | 27 | 18 | 22 | | |

### 

| 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 學分 | 第一學期 堂數 | 第二學期 學分 | 第二學期 堂數 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 合　　計 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**修業規定**

【畢業至少應修128學分】(一)A共同必修30學分，包括:「職能通識6學分」、「博雅通識8學分」、「外國語文6學分:英文(一)、英文(二)、英文(三)」、「中文4學分:中文(一)、中文(二)」、「資訊課程4學分:基礎AI導向程式設計、套裝軟體」、「體育2學分」、「全民國防教育軍事訓練0學分」。※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、元培書苑、自主學習：任選四類，共計8學分。(二)B專業必修、G學群專業必修，B+G共68學分。(三)C專業選修、跨系選修至少需修習4學分，至多承認10學分，C+跨系選修共30學分。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。學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經114.02.12校課程委員會議通過>