

# 元培醫事科技大學 110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：113/03/11 11:17:47

課程領域	第一學年(110)					第二學年(111)					第三學年(112)					第四學年(113)															
	科目名稱					科目名稱					科目名稱					科目名稱															
	第一期學分	第二期學分	暑期學分	課程領域	第一期學分	第二期學分	暑期學分	課程領域	第一期學分	第二期學分	暑期學分	課程領域	第一期學分	第二期學分	暑期學分	課程領域	第一期學分	第二期學分													
A 大學之道	0	1		A 博雅通識	2	2	2	A 博雅通識	2	2		B 校外實習(二)	9	27																	
A 中文(一)	2	2		A 職能通識	2	2	2	A 職能通識	2	2		B 畢業製作		2	3																
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 專題製作	1	2		C 世界美酒賞析		2	2																
A 英文(一)	2	2		B 餐飲英文(一)	2	2		B 餐旅人力資源管理	2	2		C 法式點心製作		2	4																
A 基礎程式設計	2	2		B 餐廳經營管理實務(一)	4	8		B 餐飲專業日文	2	2		C 海外參訪		2	2																
A 勞作教育(一)	0	1		C 中式麵食製作	2	4		C 日本料理實習	2	3		C 綠色及有機餐飲		2	2																
A 博雅通識	2	2	2	C 異國料理暨實習	2	3		C 創意西點實務	2	4		C 餐飲財務管理		2	2																
A 體育(一)	0	2		C 餐廳設備與佈局	2	2		C 葡萄酒賞析	2	2		C 餐飲微型創業		2	2																
B 中餐實務	2	4		C 職場安全管理	2	2		C 餐飲環保管理	2	2		C 鐵板燒料理實作		2	3																
B 食物學原理	2	2		C 雞尾酒實務	2	2		H HACCP管理實務	2	2		H 餐飲第三外語		2	2																
B 軟性飲品實務	2	2		G 統計套裝軟體	2	2		H 消費者行為學	2	2																					
B 餐旅服務管理	2	2		H 世界飲食文化	2	2		H 銀髮族健康餐飲	2	2																					
B 餐飲採購與成本控制	2	2		A 外國語言		2	2	H 餐旅資訊管理	2	2																					
B 餐飲營養	2	2		B 專題討論		1	2	H 餐飲電子商務	2	2																					
G 管理學	2	2		B 餐飲英文(二)		2	2	H 餐飲職場英文表達	2	2																					
H 食品調味學	2	2		B 餐廳經營管理實務(二)	4	8		B 校外實習(一)		9	27																				
H 餐飲禮儀	2	2		C 創意飲調實務	2	2																									
A 中文(二)		2	2	C 蔬果雕刻藝術		2	2																								
A 全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2	C 餐飲連鎖業經營管理		2	2																								
A 英文(二)		2	2	C 餐廳規劃與營運		2	2																								
A 套裝軟體		2	2	C 膳勝實習		2	4																								
A 勞作教育(二)		0	1	G 產品行銷		2	2																								
A 體育(二)		0	2	H 餐飲統計學		2	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 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 競技會展規劃與實務		2	2																												
G 會計與財報分析		2	2																												
H 餐飲美學		2	2																												
合 計	26	34	28	37	0	0		合 計	26	35	27	34	0	0		合 計	29	33	9	27	0	合 計	9	27	18	22	合 計	0	0	0	0

【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10學分」、「外國語言6學分:英文(一)、英文(二)、外國語言」、「中文4學分:中文(一)、中文(二)」、「資訊課程4學分:基礎程式設計、套裝軟體」、「體育0學分」、「全民國防教育軍事訓練0學分」、「大學之道0學分」、「勞作教育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、生命健康素養類、元培書苑:每類別修習2學分,共計10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, H系模組選修, C+H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。(四)跨系選修至少需修習4學分課程,至多承認10學分。(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻,方得畢業。<經110.03.05校課程委員會通過><經111.03.22校課程委員會通過><經111.08.16校課程委員會通過><經111.12.16校課程委員會通過><經112.08.30校課程委員會通過><經113.02.15校課程委員會通過>