元培科技大學九四學年度　入學生開課科目表

四技日間部--餐管系

課程領域：A(共同科目)、B(專業必修)、C(專業選修)、D(一般選修)

製表日期：097/08/22 10:17:55

第一學年(94)								第二學年(95)								第三學年(96)								第四學年(97)							
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
A	大一中文(一)	3	3					A	體育(三)	0	2					A	英文(五)	2	2					A	英文(七)	2	2				
A	勤毅教育(一)	0	1					A	英文(三)	2	2					A	英文(六)	2	2					B	專題講座	2	2				
A	體育(一)	0	2					A	程式設計(乙)	2	2					B	專題討論	2	2					B	畢業製作(一)	2	4				
A	英文(一)	2	2					B	西餐烹調(一)	2	4					B	餐旅資訊管理	2	2					B	餐旅人力資源管理	3	3				
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2					B	統計學	3	3					B	餐飲專業日文(二)	2	2					C	休閒旅遊規劃	2	2				
A	軍訓(一)	0	2					B	團體膳食製備	2	8					B	餐飲經營管理實習(二)	2	8					C	酒類評鑑	2	2				
B	中餐烹調(一)	2	4					B	餐飲財務管理	2	2					B	餐飲實務實習	0	1					C	餐飲法語	2	2				
B	食物學原理	2	2					B	餐飲專業英文(一)	2	2					C	日本料理實習	2	4					C	餐廳規劃與營運	2	2				
B	食品衛生與安全	2	2					C	消費者心理學	2	2					C	休閒事業管理	2	2					B	海外參訪			2	2		
B	會計學	2	2					C	專題製作(一)	1	1					C	宴會與會議管理	2	2					B	畢業製作(二)			2	4		
B	管理學	3	3					C	蔬果雕塑與盤飾	2	4					C	論文寫作	1	1					B	餐飲能力檢定			0	1		
B	營養學暨實習	2	3					C	職場安全與衛生管理	2	2					C	餐飲連鎖業經營管理	2	2					C	生涯規劃			2	2		
C	中式點心糕餅製作	2	4					D	飲食文化	2	2					C	餐飲環保管理	2	2					C	空廚管理			2	2		
C	食品調理科學	2	2					A	體育(四)			0	2			B	校外實習			10	10			C	俱樂部管理			2	2		
C	微積分乙(一)	2	2					A	英文(四)			2	2			B	校外實習報告			6	6			C	旅館經營管理			2	2		
C	經濟學(一)	3	3					A	資料庫應用			2	2											C	餐飲電子商務			2	2		
C	歐式點心原理與實習	2	4					B	研究方法			2	2																		
D	餐飲禮儀	2	2					B	飲料管理暨實習			2	4																		
A	大一中文(二)			3	3			B	餐旅服務管理			3	3																		
A	勤毅教育(二)			0	1			B	餐飲專業日文(一)			2	2																		
A	體育(二)			0	2			B	餐飲專業英文(二)			2	2																		
A	英文(二)			2	2			B	餐飲經營管理實習(一)			2	8																		
A	網頁製作			2	2			C	健康飲食與藥膳實習			2	3																		
A	軍訓(二)			0	2			C	專題製作(二)			1	1																		
B	烘焙學實習			2	4			C	異國料理暨實習			2	4																		
B	菜單設計			2	2			C	餐飲服務技巧實習			2	3																		
B	餐飲採購與成本控制			2	2			C	餐廳設備與佈局			2	2																		
B	餐飲產品行銷			3	3																										
B	餐飲經營管理			2	2																										
C	中餐烹調（ 二）			2	4																										
C	微積分乙(二)			2	2																										
C	經濟學(二)			3	3																										
C	餐飲美學			2	2																										
C	麵包製作原理與實習			2	4																										
	合　　計	33	45	29	40	0	0		合　　計	24	36	26	40	0	0		合　　計	23	32	16	16	0			合　　計	17	19	14	17				合　　計	0	0	0	0

備註

畢業學分數：(一)畢業至少應修１３２學分。(二)共同必修３２學分：大一中文６學分；英文１４學分；資訊課程８學分；通識４學分(含核心通識－企業倫理２學分、基礎通識－自然科學概論２學分)；軍訓０學分(一學年)；體育０學分(二學年)；勤毅教育０學分(一學年)。(三)一般性通識選修課程４學分（自然科學、社會科學、人文藝術；三類別跨選二類。）(四)本系專業必修８３學分。(五)本系專業選修至少１３學分。

其他：(一)餐飲實務實習：爲校外實習先修學分，學生需利用課外時間於系上合格之合作廠商之工作達200小時以上。(二)校外實習：修習校外實習前需先具備餐飲實務實習學分，並需於系上合格之合作廠商工作至少1500小時。(三)校外實習報告：學生修習校外實習期間，參與老師訪視座談、返校報告與書面報告成績 。(四)餐飲能力檢定修業合格要求爲：學生除入學前擁有之證照外，須於本系修業期間再取得一項政府或相關協會之餐飲專業能力證照(含研究所錄取證明，全國性競賽前三名)，或餐飲實務研究論文。(五)海外參訪：爲參訪見習國外知名餐飲學校、餐飲業、食品製造廠與酒莊，參訪基金由同學依規定於校外實習期間定期儲蓄。　97.6.24教務會議修正通過