

# 元培科技大學九七學年度 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：099/06/21 15:20:54

第一學年(97)					第二學年(98)					第三學年(99)					第四學年(100)																			
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																		
	第一期學分	第二期學分	暑期學分	堂數		第一期學分	第二期學分	暑期學分	堂數		第一期學分	第二期學分	暑期學分	堂數		第一期學分	第二期學分	暑期學分	堂數															
A	大一中文(一)	3	3			A	體育(三)	0	2			A	英文(五)	2	2			B	校外實習(二)	8	16													
A	勤毅教育(一)	0	1			A	英文(三)	2	2			A	英文(六)	2	2			A	英文(七)	2	2													
A	體育(一)	0	2			A	程式設計(乙)	2	2			B	專題討論	2	2			B	海外參訪	2	2													
A	英文(一)	2	2			B	西餐烹調	2	4			B	餐旅人力資源管理	3	3			B	畢業製作	2	2													
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2			B	統計學	3	3			B	餐旅資訊管理	2	2			C	生涯規劃	2	2													
A	軍訓(一)	0	2			B	團體膳食製備	2	8			B	餐飲專業日文(二)	2	2			C	休閒旅遊規劃	2	2													
A	中餐烹調(一)	2	4			B	餐飲財務管理	2	2			C	日本料理實習	2	4			C	空廚管理	2	2													
B	食物學原理	2	2			B	餐飲專業英文(一)	2	2			C	休閒事業管理	2	2			C	俱樂部管理	2	2													
B	會計學	2	2			C	飲食文化	2	2			C	宴會與會議管理	2	2			C	旅館經營管理	2	2													
B	管理學	3	3			C	蔬果雕塑與擺飾	2	4			C	進階飲料管理	2	4			C	酒類評鑑	2	4													
B	餐飲技能實作(一)	1	3			C	餐飲環保管理	2	2			C	論文寫作	1	1																			
B	營養學暨實習	2	3			C	餐廳設備與佈局	2	2			B	校外實習(一)		8	16																		
C	食品調理科學	2	2			C	職場安全與衛生管理	2	2																									
C	微積分乙(一)	2	2			A	體育(四)		0	2																								
C	經濟學(一)	3	3			A	英文(四)		2	2																								
C	餐飲禮儀	2	2			A	資料庫應用		2	2																								
A	大一中文(二)		3	3		B	研究方法		2	2																								
A	勤毅教育(二)		0	1		B	飲料管理暨實習		2	4																								
A	體育(二)		0	2		B	餐飲專業日文(一)		2	2																								
A	英文(二)		2	2		B	餐飲專業英文(二)		2	2																								
A	網頁製作		2	2		B	餐飲產品行銷		3	3																								
A	軍訓(二)		0	2		B	餐飲經營管理實習		2	8																								
B	食品衛生與安全		2	2		C	健康飲食與藥膳實習		2	4																								
B	烘焙學實習		2	4		C	專題製作		2	2																								
B	健康產業概論		2	2		C	異國料理暨實習		2	4																								
B	菜單設計		2	2		C	餐飲連鎖業經營管理		2	2																								
B	餐旅服務管理		3	3		C	餐飲電子商務		2	2																								
B	餐飲技能實作(二)		1	3		C	餐廳規劃與營運		2	2																								
B	餐飲採購與成本控制		2	2																														
C	中餐烹調(二)		2	4																														
C	消費者心理學		2	2																														
C	微積分乙(二)		2	2																														
C	經濟學(二)		3	3																														
C	餐飲服務技巧實習		2	4																														
C	餐飲美學		2	2																														
合	計	28	38	34	47	0	0	合	計	25	37	29	43	0	0	合	計	22	26	8	16	0	合	計	8	16	18	20	合	計	0	0	0	0

備註：畢業學分數：(一)畢業至少應修136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79學分。(五)本系專業選修至少21學分。  
 其他：(一)餐飲實務實習：為校外實習先修學分，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)海外參訪：為參訪見習國外知名餐飲學校、餐飲業、食品製造廠與酒庄，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><98.3.20課程委員會修正通過><經99.5.4校課程委員會修正通過>