

元培科技大學九五學年度 入學生開課科目表

進修專校--餐管科

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：097/04/21 17:41:32

| 課程領域 | 第一學年(95) | | | | | 第二學年(96) | | | | | 課程領域 | 第一學年(95) | | | | | 第二學年(96) | | | | | 課程領域 | 第一學年(95) | | | | | 第二學年(96) | | | | |
|------|----------------|-----|-----|----|----|----------|-------------|-----|----|----|------|----------|-----|-----|----|----|----------|-----|-----|-----|----|------|----------|-----|-----|----|----|----------|----|----|----|--|
| | 科目名稱 | 第一期 | 第二期 | 暑期 | | 科目名稱 | 第一期 | 第二期 | 暑期 | | | 科目名稱 | 第一期 | 第二期 | 暑期 | | 科目名稱 | 第一期 | 第二期 | 暑期 | | | 科目名稱 | 第一期 | 第二期 | 暑期 | | | | | | |
| | | 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 | | | 學分 | 學分 | 學分 | 學分 | 學分 | 學分 | 學分 | 學分 | |
| A | 自然科學-健康體能理論與實務 | 2 | 2 | | | A | 人文藝術-藝術鑑賞 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 英文(一) | 2 | 2 | | | A | 英文(三) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 國文(一) | 3 | 3 | | | B | 行銷學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 食品衛生與安全 | 2 | 2 | | | B | 餐飲服務技巧實習 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 餐飲經營管理 | 2 | 2 | | | C | 日文 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 食物學原理 | 2 | 2 | | | C | 烘焙學實習 | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 套裝軟體與應用 | 2 | 2 | | | C | 專題製作(一) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 會計學 | 2 | 2 | | | C | 程式設計 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲能力檢定(一) | 2 | 2 | | | C | 餐飲美學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲實務實習(一) | 2 | 2 | | | C | 餐飲能力檢定(三) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲禮儀 | 2 | 2 | | | C | 餐飲經營管理實習(一) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 社會科學-休閒與運動管理 | | | 2 | 2 | C | 職場安全與衛生管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 英文(二) | | | 2 | 2 | A | 英文(四) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A | 國文(二) | | | 3 | 3 | B | 專題討論 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 餐飲採購與成本控制 | | | 2 | 2 | B | 電子商務 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 營養學 | | | 2 | 2 | C | 專題製作(二) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 中餐烹調(一) | | | 2 | 4 | C | 飲食文化 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 菜單設計 | | | 2 | 2 | C | 飲料管理暨實習 | | | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 網頁製作 | | | 2 | 2 | C | 餐飲日語 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲能力檢定(二) | | | 2 | 2 | C | 餐飲英文 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲連鎖業經營管理 | | | 2 | 2 | C | 餐飲能力檢定(四) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲實務實習(二) | | | 2 | 2 | C | 餐飲經營管理實習(二) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | C | 餐飲資訊系統 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | C | 餐廳設備與佈局 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合 計 | 23 | 23 | 23 | 25 | 0 | 0 | 合 計 | 24 | 26 | 24 | 25 | 0 | 0 | 合 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 合 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | 合 計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |

備註

- (1) 畢業學分數：80 (共同必修學分數：20、專業必修學分數：16、選修學分數：44)。
- (2) 餐飲能力檢定課程及格標準：於修業期間取得一項餐飲專業證照、競賽優良成績或升學許可證明。
- (3) 餐飲實務實習及餐飲經營管理實習課程及格標準：修業期間於本系認定核可之餐飲相關機構工作時數達300時數以上。