元培科技大學　100學年度　入學生開課科目表

二技進修部　餐飲管理系

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：101/10/18 16:33:53

第一學年(100)								第二學年(101)							
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
B	餐飲專業英文	2	2					B	畢業製作(一)	2	2				
B	進階中餐烹調	2	4					B	餐旅人力資源管理	2	2				
B	套裝軟體與應用	2	2					B	餐飲專業日文(一)	2	2				
B	會計學	2	2					B	餐飲財務管理	2	2				
B	管理學	2	2					B	專題製作(一)	2	2				
C	國際禮儀	2	2					C	進階飲料管理	2	4				
C	餐飲電子商務	2	2					C	異國料理暨實習	1	3				
C	健康體能理論與實務	2	2					C	宴會與會議管理	2	2				
C	消費者行為	2	2					B	專題製作(二)			2	2		
B	生物統計與套裝軟體			2	2			B	畢業製作(二)			2	2		
B	營養學			2	2			C	生涯規劃			2	2		
B	餐旅資訊管理			2	2			C	休閒事業管理			2	2		
B	專題討論			2	2			C	酒類評鑑			2	2		
B	旅館專業英文			2	2			C	餐飲專業日文(二)			2	2		
C	飲食文化			2	2			C	俱樂部管理			2	2		
C	休閒與保健運動管理			2	2			C	餐飲法語			2	2		
C	蔬果雕塑與盤飾			2	4			C	旅館經營管理			2	2		
C	進階烘焙學實習					2	4								
C	餐廳規劃與營運					2	2								
C	休閒旅遊規劃					2	2								
C	餐飲環保管理					2	2								
	合　計	18	20	16	18	8	10		合　計	15	19	18	18	0	0

第三學年(100)								第四學年(101)							
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
	合　計	0	0	0	0		0		合　計	0	0	0	0		

	合　計	0	0	0	0		

修業規定

【畢業至少應修72學分】
(一)全校共同必修、選修共計6學分：通識課程6學分
　一般通識：6學分　※必修：科技倫理2學分
　※選修：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類，三類任選二類共計4學分)
(二)專業必修：34學分　(三)專業選修：32學分
(四)其他：學分費未包含實習材料費，依課程需求另收實習材料費
<經100.3.11校課程委員會議通過> <經100.6.28教務會議修正通過> <經100.9.23校課程委員會議通過><經101.10.2校課程委員會會議修正通過>