# 元培科技大學　101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：101/10/19 09:51:46

| 第一學年(101) | | | | | | | | 第二學年(102) | | | | | | | | 第三學年(103) | | | | | | | | 第四學年(104) | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | |
| | | 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 | | | 學分 | 堂數 | 學分 | 堂數 |
| B | 進階中餐烹調 | 2 | 4 | | | | | B | 畢業製作(一) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 餐旅會計學 | 2 | 2 | | | | | B | 餐旅人力資源管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 管理學 | 2 | 2 | | | | | B | 餐飲專業日文(一) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 套裝軟體與應用 | 2 | 2 | | | | | B | 餐飲財務管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 餐飲專業英文 | 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 | 餐飲連鎖業經營管理 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 健康體能理論與實務 | 2 | 2 | | | | | B | 畢業製作(二) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 生物統計與套裝軟體 | | | 2 | 2 | | | C | 生涯規劃 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 餐旅資訊管理 | | | 2 | 2 | | | C | 餐飲第三外語 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 專題討論 | | | 2 | 2 | | | C | 休閒事業管理 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 進階營養學 | | | 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 | 蔬果雕塑與盤飾 | | | 2 | 4 | | | C | 休閒旅遊規劃 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 休閒與保健運動管理 | | | 2 | 2 | | | C | 旅館經營管理 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 世界飲食文化 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 進階烘焙學實習 | | | | | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐廳規劃與營運 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 餐飲環保管理 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 合　計 | 20 | 22 | 16 | 18 | 6 | 8 | | 合　計 | 15 | 19 | 18 | 18 | 0 | 0 | | 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101.3.9校課程委員會會議通過><經101.10.2校課程委員會會議修正通過>