

元培科技大學 100學年度 入學生開課科目表

四技進修部 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：100/08/12 14:55:25

課程領域	第一學年(100)				課程領域	第二學年(101)				課程領域	第三學年(102)				課程領域	第四學年(103)				課程領域	科目名稱	第一期		第二期											
	科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數		科目名稱		學分	堂數			科目名稱		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數						
A	計算機概論	2	2			A	網頁設計	2	2			B	餐飲專業英文	2	2			B	專題製作	2	2														
A	軍訓(一)	0	2			A	體育(三)	0	2			B	消費者行為學	2	2			C	餐飲電子商務	2	2														
A	大一中文(一)	3	3			A	英文(三)	2	2			B	休閒事業管理	2	2			C	酒類評鑑	2	2														
A	英文(一)	2	2			B	餐旅英文(一)	2	2			B	餐飲連鎖業經營管理	2	2			C	餐飲專業日文(二)	2	2														
A	體育(一)	0	2			B	餐旅服務管理	2	2			B	餐旅人力資源管理	2	2			C	餐飲法語	2	2														
B	會計學	2	2			B	餐飲財務管理	2	2			B	食品調理科學	2	2			B	畢業製作					2	2										
B	餐飲禮儀	2	2			B	餐廳規劃與營運	2	2			C	餐飲環保管理	2	2			B	休閒旅遊規劃	2	2														
B	食品衛生與安全	2	2			B	生物統計與套裝軟體	2	2			C	餐旅資訊管理	2	2			B	旅館經營管理	2	2														
B	管理學(一)	2	2			A	英文(四)		2	2		B	旅館專業英文		2	2		C	經濟學					2	2										
A	英文(二)		2	2		A	體育(四)		0	2		B	餐飲專業日文(一)		2	2		C	生涯規劃					2	2										
A	體育(二)		0	2		B	餐飲美學		2	2		B	專題討論		2	2		C	空廚管理					2	2										
A	大一中文(二)		3	3		B	宴會與會議管理		2	2		C	餐飲實務研習		2	2																			
A	套裝軟體		2	2		B	餐旅英文(二)		2	2		C	餐廳設備與佈局		2	2																			
A	軍訓(二)		0	2		B	飲料管理		2	2		C	飲食文化		2	2																			
B	餐飲採購與成本控制		2	2		B	餐飲產品行銷		2	2		C	職場安全與衛生管理		2	2																			
B	營養學		2	2		C	健康飲食與藥膳實習			2	4	C	俱樂部管理		2	2																			
C	管理學(二)		2	2		C	蔬果雕塑與盤飾			2	4	C	進階飲料管理			2	4																		
C	健康科學導論		2	2		C	烘培學實習			2	4	C	西餐烹調			2	4																		
C	中餐烹調			2	4																														
C	菜單設計			2	2																														
合	計	15	19	15	19	4	6	合	計	14	16	12	14	6	12	合	計	16	16	16	16	4	8	合	計	10	10	12	12	合	計	0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】

(一)全校共同必修、選修共計30學分

(1)通識課程22學分：「大一中文6學分,共1學年」；「資訊科技：6學分(資訊課程共3學期)」；「一般通識：10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，每類至少選修2學分,共計8學分)

(2)英文8學分,共2學年(3)體育0學分,共2學年(4)軍訓0學分,共1學年

(二)專業必修：60學分 (三)專業選修：38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>