元培科技大學　99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：100/03/31 17:08:20

第一學年(99)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	英文(一)	2	2				
A	體育(一)	0	2				
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2				
A	軍訓(一)	0	2				
A	大一中文(一)	3	3				
B	會計學	2	2				
B	餐飲禮儀	2	2				
B	食品衛生與安全	2	2				
B	管理學(一)	2	2				
A	英文(二)			2	2		
A	軍訓(二)			0	2		
A	體育(二)			0	2		
A	網頁製作			2	2		
A	大一中文(二)			3	3		
B	餐飲採購與成本控制			2	2		
B	營養學			2	2		
B	健康科學導論			2	2		
C	管理學(二)			2	2		
C	餐飲技能實作					2	4
C	蔬果雕塑與盤飾					2	4
C	食物學原理					2	2
	合　計	15	19	15	19	6	10

第二學年(100)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	程式設計(乙)	2	2				
A	英文(三)	2	2				
A	體育(三)	0	2				
B	餐旅英文(一)	2	2				
B	餐廳規劃與營運	2	2				
B	餐旅服務管理	2	2				
B	餐飲財務管理	2	2				
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	菜單設計	2	2				
A	體育(四)			0	2		
A	資料庫應用			2	2		
A	英文(四)			2	2		
B	宴會與會議管理			2	2		
B	餐旅英文(二)			2	2		
B	飲料管理			2	2		
B	餐飲產品行銷			2	2		
B	餐飲美學			2	2		
B	研究方法			2	2		
C	健康飲食與藥膳實習					2	4
C	烘焙學實習					2	4
	合　計	16	18	16	18	4	8

第三學年(101)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
B	消費者行為學	2	2				
B	休閒事業管理	2	2				
B	餐飲連鎖業經營管理	2	2				
B	餐旅人力資源管理	2	2				
B	食品調理科學	2	2				
C	餐飲專業英文	2	2				
C	餐飲環保管理	2	2				
C	餐旅資訊管理	2	2				
B	餐飲專業日文(一)			2	2		
B	專題討論			2	2		
C	餐飲實務研習			2	2		
C	旅館專業英文			2	2		
C	餐飲實務			2	2		
C	餐廳設備與佈局			2	2		
C	飲食文化			2	2		
C	職場安全與衛生管理			2	2		
C	俱樂部管理			2	2		
C	進階飲料管理					2	4
C	西餐烹調					2	4
	合　計	16	16	18	18	4	8

第四學年(102)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
B	專題製作	2	2				
B	中餐烹調	2	4				
C	餐飲專業日文(二)	2	2				
C	餐飲法語	2	2				
C	餐飲電子商務	2	2				
C	酒類評鑑	2	2				
B	畢業製作			1	2		
B	休閒旅遊規劃			2	2		
B	旅館經營管理			2	2		
C	海外參訪			2	2		
C	空廚管理			2	2		
C	經濟學			2	2		
C	生涯規劃			2	2		
	合　計	12	14	13	14		

第　學年

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數
	合　計	0	0	0	0

備註

畢業學分數：(一)畢業至少應修１２８學分。(二)共同必修２６學分：大一中文６學分；英文８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)。(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６１學分。(五)本系專業選修至少３７學分。

<經99.5.4校課程委員會議修正通過><經99.10.1校課程委員會議修正通過><經100.3.11校課程委員會議通過>