

# 元培科學技術學院九三學年度 入學生開課科目表

## 四技日間部--餐管系

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：095/02/24 15:37:01

| 課程領域 | 第一學年(93)   |    |       |       |      | 第二學年(94)    |       |     |       |       | 第三學年(95) |             |      |       |       | 第四學年(96) |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
|------|------------|----|-------|-------|------|-------------|-------|-----|-------|-------|----------|-------------|------|-------|-------|----------|------|----------|------|---|-------|-------|----|----|----|-----|---|---|---|---|
|      | 科目名稱       |    | 第一期學分 | 第二期學分 | 暑期學分 | 課程領域        | 科目名稱  |     | 第一期學分 | 第二期學分 | 暑期學分     | 課程領域        | 科目名稱 |       | 第一期學分 | 第二期學分    | 暑期學分 | 課程領域     | 科目名稱 |   | 第一期學分 | 第二期學分 |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 大一中文       | 3  | 3     | 3     | A    |             | 英文(三) | 2   | 2     |       |          |             | A    | 英文(五) | 2     | 2        |      |          |      | A | 英文(七) | 2     | 2  |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 英文(一)      | 2  | 2     |       | A    | 程式設計(乙)     | 2     | 2   |       |       | A        | 英文(六)       | 2    | 2     |       |          | B    | 專題講座     | 2    | 2 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 套裝軟體與應用(乙) | 2  | 2     |       | B    | 西餐烹調(一)     | 2     | 4   |       |       | B        | 專題討論        | 2    | 2     |       |          | B    | 畢業製作(一)  | 2    | 4 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 體育         | 0  | 2     | 0     | B    | 統計學         | 3     | 3   |       |       | B        | 餐旅資訊管理      | 2    | 2     |       |          | B    | 餐旅人力資源管理 | 3    | 3 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 軍訓(一)      | 0  | 2     |       | B    | 團體膳食製備      | 2     | 2   |       |       | B        | 餐飲專業日文(二)   | 2    | 2     |       |          | C    | 休閒旅遊與運動  | 2    | 2 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 勤毅教育       | 0  | 1     | 0     | B    | 餐飲財務管理      | 2     | 2   |       |       | B        | 餐飲經營管理實習(二) | 2    | 8     |       |          | C    | 酒類評鑑     | 2    | 2 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 中餐烹調(一)    | 1  | 4     |       | B    | 餐飲專業英文(一)   | 2     | 2   |       |       | B        | 餐飲實務實習      | 0    | 1     |       |          | C    | 餐飲法語     | 2    | 2 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 食物學原理      | 2  | 2     |       | C    | 消費者心理學      | 2     | 2   |       |       | C        | 日本料理實習      | 2    | 4     |       |          | C    | 餐廳規劃與營運  | 2    | 2 |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 會計學        | 2  | 2     |       | C    | 專題製作(一)     | 1     | 1   |       |       | C        | 宴會與會議管理     | 2    | 2     |       |          | B    | 海外參訪     |      | 2 | 2     |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 管理學        | 3  | 3     |       | C    | 飲食文化        | 2     | 2   |       |       | C        | 論文寫作        | 1    | 1     |       |          | B    | 畢業製作(二)  |      | 2 | 4     |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 營養學暨實習     | 2  | 3     |       | C    | 蔬果雕塑與裝飾     | 2     | 4   |       |       | C        | 餐飲連鎖業經營管理   | 2    | 2     |       |          | B    | 餐飲能力檢定   |      | 0 | 1     |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| C    | 食品調理科學     | 2  | 2     |       | C    | 職場安全與衛生管理   | 2     | 2   |       |       | C        | 餐飲環保管理      | 2    | 2     |       |          | C    | 生涯規劃     |      | 2 | 2     |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| C    | 餐飲禮儀       | 2  | 2     |       | A    | 英文(四)       |       |     | 2     | 2     | B        | 校外實習        |      |       | 10    | 10       | C    | 空廚管理     |      |   | 2     | 2     |    |    |    |     |   |   |   |   |
| D    | 食品衛生與安全    | 2  | 2     |       | A    | 資料庫應用       |       |     | 2     | 2     | B        | 校外實習報告      |      |       | 6     | 6        | C    | 俱樂部管理    |      |   | 2     | 2     |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 英文(二)      |    |       | 2     | B    | 研究方法        |       |     | 2     | 2     |          |             |      |       |       |          | C    | 旅館經營管理   |      |   | 2     | 2     |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 網頁製作       |    |       | 2     | B    | 飲料管理暨實習     |       |     | 2     | 4     |          |             |      |       |       |          | C    | 餐飲電子商務   |      |   | 2     | 2     |    |    |    |     |   |   |   |   |
| A    | 軍訓(二)      |    |       | 0     | B    | 餐旅服務管理      |       |     | 3     | 3     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 烘焙學實習      |    |       | 2     | B    | 餐飲專業日文(一)   |       |     | 2     | 2     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 菜單設計       |    |       | 2     | B    | 餐飲專業英文(二)   |       |     | 2     | 2     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 餐飲採購與成本控制  |    |       | 2     | B    | 餐飲經營管理實習(一) |       |     | 2     | 8     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 餐飲產品行銷     |    |       | 3     | C    | 健康飲食與藥膳實習   |       |     | 2     | 3     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| B    | 餐飲經營管理     |    |       | 2     | C    | 專題製作(二)     |       |     | 1     | 1     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| C    | 中餐烹調(二)    |    |       | 2     | C    | 異國料理暨實習     |       |     | 2     | 4     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| C    | 經濟學        |    |       | 2     | C    | 餐飲服務技巧實習    |       |     | 2     | 3     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| C    | 餐飲美學       |    |       | 2     | C    | 餐廳設備與佈局     |       |     | 2     | 2     |          |             |      |       |       |          |      |          |      |   |       |       |    |    |    |     |   |   |   |   |
| 合 計  |            | 23 | 32    | 24    | 33   | 0           | 0     | 合 計 | 24    | 28    | 26       | 38          | 0    | 0     | 合 計   | 21       | 30   | 16       | 16   | 0 | 合 計   | 17    | 19 | 14 | 17 | 合 計 | 0 | 0 | 0 | 0 |

備註：畢業學分數：(一)畢業至少應修132學分。(二)共同必修36學分：大一中文6學分；英文14學分；資訊課程8學分；通識8學分(含專業倫理2學分、智能2學分、群育2學分、美藝2學分)；大一軍訓0學分(一學年)；大一體育0學分(一學年)；勤毅教育0學分(一學年)。(三)本系專業必修80學分。(四)本系專業選修至少14學分。(五)共同選修至少2學分，可選全校任何課程，但不得重複修課。  
 其它：(一)餐飲實務實習：為校外實習先修學分，學生需利用課外時間於系上合格之合作廠商之工作達200小時以上。(二)校外實習：修習校外實習前需先具備餐飲實務實習學分，並需於系上合格之合作廠商工作至少1500小時。(三)校外實習報告：學生修習校外實習期間，參與老師訪視座談、返校報告與書面報告成績。(四)餐飲能力檢定修業合格要求為：學生除入學前擁有之證照外，須於本系修業期間再取得一項政府或相關協會之餐飲專業能力證照(含研究所錄取證明，全國性競賽前三名)，或餐飲實務研究論文。(五)海外參訪：為參訪見習國外知名餐飲學校、餐飲業、食品製造廠與酒庄，參訪基金由同學依規定於校外實習期間定期儲蓄。