元培科技大學九六學年度　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：099/06/21 15:20:54

第一學年(96)								第二學年(97)								第三學年(98)								第四學年(99)											
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
A	大一中文(一)	3	3					A	體育(三)	0	2					A	英文(五)	2	2					B	校外實習(二)	11	11								
A	勤毅教育(一)	0	1					A	英文(三)	2	2					A	英文(六)	2	2					C	休閒旅遊規劃	2	2	2	2						
A	體育(一)	0	2					A	程式設計(乙)	2	2					B	專題討論	2	2					A	英文(七)			2	2						
A	英文(一)	2	2					B	西餐烹調(一)	2	4					B	餐旅人力資源管理	3	3					B	海外參訪			2	2						
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2					B	統計學	3	3					B	餐旅資訊管理	2	2					B	畢業製作			2	4						
A	軍訓(一)	0	2					B	團體膳食製備	2	8					B	餐飲專業日文(二)	2	2					B	餐飲能力檢定			0	1						
B	中餐烹調(一)	2	4					B	餐飲財務管理	2	2					B	餐飲實務實習	0	1					C	生涯規劃			2	2						
B	食物學原理	2	2					B	餐飲專業英文(一)	2	2					C	日本料理實習	2	4					C	空廚管理			2	2						
B	會計學	2	2					C	蔬果雕塑與盤飾	2	4					C	休閒事業管理	2	2					C	俱樂部管理			2	2						
B	管理學	3	3					C	餐飲環保管理	2	2					C	宴會與會議管理	2	2					C	旅館經營管理			2	2						
B	營養學暨實習	2	3					C	餐廳設備與佈局	2	2					C	進階飲料管理	2	4					C	酒類評鑑			2	4						
C	食品調理科學	2	2					C	職場安全與衛生管理	2	2					C	論文寫作	1	1																
C	微積分乙(一)	2	2					D	飲食文化	2	2					B	校外實習(一)			11	11														
C	經濟學(一)	3	3					A	體育(四)			0	2																				
D	餐飲禮儀	2	2					A	英文(四)			2	2																				
A	大一中文(二)			3	3			A	資料庫應用			2	2																				
A	勤毅教育(二)			0	1			B	研究方法			2	2																				
A	體育(二)			0	2			B	飲料管理暨實習			2	4																				
A	英文(二)			2	2			B	餐飲專業日文(一)			2	2																				
A	網頁製作			2	2			B	餐飲專業英文(二)			2	2																				
A	軍訓(二)			0	2			B	餐飲產品行銷			3	3																				
B	食品衛生與安全			2	2			B	餐飲經營管理實習			2	8																				
B	烘焙學實習			2	4			C	健康飲食與藥膳實習			2	3																				
B	菜單設計			2	2			C	專題製作			2	2																				
B	餐旅服務管理			3	3			C	異國料理暨實習			2	4																				
B	餐飲採購與成本控制			2	2			C	餐飲連鎖業經營管理			2	2																				
C	中餐烹調 (二)			2	4			C	餐飲電子商務			2	2																				
C	消費者心理學			2	2			C	餐廳規劃與營運			2	2																				
C	微積分乙(二)			2	2																												
C	經濟學(二)			3	3																												
C	餐飲服務技巧實習			2	4																												
C	餐飲美學			2	2																												
	合　　計	27	35	31	42	0	0	合　　計		25	37	29	42	0	0	合　　計		22	27	11	11	0		合　　計		13	13	18	23			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３２學分：大一中文６學分；英文１４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)；勤毅教育０學分(一學年)。(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81學分。(五)本系專業選修至少15學分。

其他：(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、食品製造廠與酒莊，參訪基金由同學依規定於校外實習期間定期儲蓄。 <97.6.24教務會議修正通過><經99.5.4校課程委員會議修正通過>