

# 元培科技大學 98學年度 入學生開課科目表

## 四技日間部 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：100/03/30 14:02:21

課程領域	第一學年(98)					第二學年(99)					第三學年(100)					第四學年(101)					課程領域	科目名稱	第一學期學分	第二學期學分		
	科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	堂數	科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	堂數	科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	堂數	科目名稱	第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	堂數						
A	勤毅教育(一)	0	1			A 體育(三)	0	2			A 英文(六)	2	2			B 校外實習(二)	8	16								
A	軍訓(一)	0	2			A 程式設計(乙)	2	2			A 英文(五)	2	2			A 英文(七)		2	2							
A	英文(一)	2	2			A 英文(三)	2	2			B 餐旅人力資源管理	3	3			B 畢業製作		2	2							
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2			B 團體膳食製備	2	8			B 餐飲專業日文(二)	2	2			B 海外參訪		2	2							
A	體育(一)	0	2			B 餐飲專業英文(一)	2	2			B 餐旅資訊管理	2	2			C 美食文化觀光		2	2							
A	大一中文(一)	3	3			B 餐飲財務管理	2	2			B 專題討論	2	2			C 空廚管理		2	2							
B	營養學暨實習	2	4			B 統計學	3	3			C 綠色保健產品開發實務	2	2			C 酒類評鑑		2	4							
B	中餐烹調(一)	2	4			B 西餐烹調	2	4			C 進階飲料管理	2	4			C 俱樂部管理		2	2							
B	會計學	2	2			C 餐飲服務技巧實習	2	4			C 休閒事業管理	2	2			C 休閒旅遊規劃		2	2							
B	管理學	3	3			C 餐廳設備與佈局	2	2			C 日本料理實習	2	4			C 旅館經營管理		2	2							
B	食物學原理	2	2			C 蔬果雕塑與裝飾	2	4			C 論文寫作	1	1			C 生涯規劃		2	2							
B	餐飲技能實作(一)	1	3			C 餐飲環保管理	2	2			C 宴會與會議管理	2	2													
C	食品調理科學	2	2			C 職場安全與衛生管理	2	2			B 校外實習(一)		8	16												
C	餐飲禮儀	2	2			C 飲食文化	2	2																		
C	微積分乙(一)	2	2			A 體育(四)		0	2																	
C	經濟學(一)	3	3			A 資料庫應用		2	2																	
A	勤毅教育(二)		0	1		A 英文(四)		2	2																	
A	體育(二)		0	2		B 餐飲經營管理實習		2	8																	
A	網頁製作		2	2		B 餐飲產品行銷		3	3																	
A	英文(二)		2	2		B 飲料管理暨實習		2	4																	
A	大一中文(二)		3	3		B 餐飲專業日文(一)		2	2																	
A	軍訓(二)		0	2		B 研究方法		2	2																	
B	餐旅服務管理		3	3		B 餐飲專業英文(二)		2	2																	
B	餐飲採購與成本控制		2	2		C 餐飲電子商務		2	2																	
B	烘焙學實習		2	4		C 健康飲食與藥膳實習		2	4																	
B	食品衛生與安全		2	2		C 餐廳規劃與營運		2	2																	
B	菜單設計		2	2		C 餐飲連鎖業經營管理		2	2																	
B	健康產業概論		2	2		C 異國料理暨實習		2	4																	
B	餐飲技能實作(二)		1	3		C 專題製作		2	2																	
C	微積分乙(二)		2	2																						
C	餐飲美學		2	2																						
C	經濟學(二)		3	3																						
C	中餐烹調(二)		2	4																						
C	消費者行為學		2	2																						
合 計		28	39	32	43	0	0			合 計	27	41	29	43	0	0	合 計	8	16	20	22	合 計	0	0	0	0

**備註** 畢業學分數：(一)畢業至少應修 13.6 學分。(二)共同必修 3.2 學分：大一中文 6 學分；英文 1.4 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；三類別擇選二類。)(四)本系專業必修 7.9 學分。(五)本系專業選修至少 2.1 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 1800 小時。(三)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。<經 98.3.20 校課程委員會決議通過><經 99.3.19 校課程委員會修正通過><經 100.3.11 校課程委員會修正通過>