

實踐大學民生學院餐飲管理學系日間學制學士班
109學年度新生適用課程計畫表

頁次：1 / 3

新訂：109年04月28日108學年度2學期第2次教務會議
最後修訂：112年12月12日112學年度1學期第3次教務會議

課程選別/學期		109學年	110學年	111學年	112學年
校必	上	A1990-體育興趣選項(A1990 ,[00],半) *國文(1)(CHI101 ,[2],半,971011) E2001-大學英文(1)(E2001 ,[2],半)	A1990-體育興趣選項(A1990 ,[00],半) E2003-大學英文(3)(E2003 ,[2],半) *歷史思維與世界文明(GENS422,[2],半,004221)	E2004-大學英文(4)(E2004 ,[2],半)	*英外語文畢業能力指標(LANG400,[00],半,964001)
	下	A1990-體育興趣選項(A1990 ,[00],半) *國文(2)(CHI102 ,[2],半,971021) E2002-大學英文(2)(E2002 ,[2],半) *品德法治教育(GENS121,[2],半,001211) *程式設計應用(GENS132,[2],半,001321)	A1990-體育興趣選項(A1990 ,[00],半) *家庭科學(GENS120,[1],半,001201)	*生活藝術(GENS119,[1],半,001191)	
院必	上				
	下				
系(所)必	上	食物學原理(DFBM11H,[2],半,0211H1) 食物學原理實習(DFBM11J,[2],半,0211J1) 餐飲管理概論(DFBM11P,[3],半,0211P1) 餐飲採購學(DFBM11Q,[2],半,0211Q1) 烘焙學與製作(一)(DFBM11T,[2],半,0211T1) 食物製備原理(一)(DFBM11X,[1],半,0211X1) 食物製備實習(一)(DFBM11Z,[2],半,0211Z1)	統計學(一)(DFBM21F,[2],半,0221F1) 飲食文化(DFBM21M,[2],半,0221M1) 餐飲會計(DFBM22M,[3],半,0222M1)	膳食計劃與供應實習(DFBM31C,[1],半,0231C1) 膳食計畫(DFBM31J,[2],半,0231J1) (實)校內實習(一)(DFBM31M,[1],半,0231M1) 餐飲管理資訊系統(DFBM31Y,[2],半,0231Y1) 基礎研究方法(DFBM32M,[2],半,0232M1)	(實)餐飲實習(一)(DFBM41F,[9],半,0241F1)
	下	營養學(DFBM11B,[2],半,0211B1) 管理學(DFBM11G,[3],半,0211G1) 餐飲服務(DFBM11L,[2],半,0211L1) 食物製備原理(二)(DFBM11Y,[1],半,0211Y1) 食物製備實習(二)(DFBM12A,[2],半,0212A1) 餐飲衛生與安全管理(DFBM21K,[3],半,0221K1)	旅館管理(DFBM21B,[3],半,0221B1) 統計學(二)(DFBM21G,[2],半,0221G1) 餐飲行銷學(DFBM21T,[3],半,0221T1) 餐飲英文(DFBM31Z,[2],半,0231Z1)	餐飲人力資源管理(DFBM31H,[3],半,0231H1) 餐飲專題討論(DFBM31L,[2],半,0231L1) (實)校內實習(二)(DFBM31N,[1],半,0231N1)	餐飲管理實務講座(DFBM41M,[2],半,0241M1)
系(所)選	上		日文(DFBM21H,[2],半,0221H1) 法國料理(DFBM21X,[2],半,0221X1) 烘焙學與製作(二)(DFBM22A,[2],半,0222A1) 中式點心製備(DFBM22B,[2],半,0222B1) 餐飲法文(DFBM22G,[2],半,0222G1) 咖啡調製(DFBM22J,[2],半,0222J1) 智能餐旅概論(DFBM41J,[2],半,0241J1)	新產品設計與開發(DFBM21R,[2],半,0221R1) 原味的探索(DFBM31Q,[2],半,0231Q1) 法式點心製作(DFBM31U,[2],半,0231U1) 服務業品質管理(DFBM32L,[3],半,0232L1) 餐飲業公關與危機處理(DFBM41K,[2],半,0241K1)	
	下	西洋烹調(DFBM11D,[2],半,0211D1) 餐飲色彩與構圖(DFBM11S,[2],半,0211S1) 麵包製作(DFBM11V,[2],半,0211V1)	飲料管理(DFBM21S,[2],半,0221S1) 客房管理(DFBM21V,[2],半,0221V1) 菜單規劃與成本控制(DFBM22D,[3],半,0222D1) 餐飲日文(DFBM22E,[2],半,0222E1) 咖啡豆烘焙(DFBM31V,[2],半,0231V1)	異國料理(DFBM11W,[2],半,0211W1) 職場倫理(DFBM21J,[2],半,0221J1) 商用軟體應用(DFBM22F,[2],半,0222F1) 餐飲創意與美學(DFBM22L,[2],半,0222L1) 親子廚房(DFBM31T,[2],半,0231T1) 日本料理(DFBM31W,[2],半,0231W1) 觀光遊憩概論(DFBM32E,[2],半,0232E1) 團體膳食管理與實習(DFBM32G,[2],半,0232G1) 觀光英文(DFBM32J,[2],半,0232J1) 專案管理(DFBM32K,[2],半,0232K1) 餐飲網頁設計與多媒體(DFBM32Q,[2],半,0232Q1)	永續經營管理(DFBM306,[2],半,023061) 餐廳規劃與開發(DFBM41B,[3],半,0241B1) 葡萄酒賞析(DFBM41C,[2],半,0241C1) 進階法國料理(DFBM41H,[2],半,0241H1) 餐飲連鎖經營管理(DFBM41P,[2],半,0241P1)

實踐大學民生學院餐飲管理學系日間學制學士班
109學年度新生適用課程計畫表

製表人：093338

頁次：2 / 3

新訂：109年04月28日108學年度第2學期第2次教務會議
最後修訂：112年12月12日112學年度第1學期第3次教務會議

製表日期：112年12月14日

範例說明：

管理學 (FINA112, [3], 半/全, 501121)

科目名稱 (學科簡碼, [學分數], 學期/學年, 學科代碼)

*：博雅學部、外系(所)開設的課程。

■：本學年度新增學科。

▲：本學年度修改學科。

◎：本學年度學科上下對開。

實踐大學民生學院餐飲管理學系日間學制學士班
109學年度新生適用課程計畫表

頁次：3 / 3

新訂：109年04月28日108學年度第2學期第2次教務會議
最後修訂：112年12月12日112學年度第1學期第3次教務會議

學分數規範	<p>(1) 畢業總學分最低：128學分 (2) 校訂必修：20學分，博雅精選最低：8學分 (3) 院訂必修：0學分 (4) 系訂必修：69學分 (5) 學籍分組必修：0學分 (6) 選修學分數：31學分(本系專業選修最低：15學分)</p>
實習學分說明	<p>依學習實習相關規範為主 (1) 系訂必修：校外實習9學分，校內實習：2學分 (2) 系訂選修：校外實習0學分，校內實習：0學分</p>
通識畢業條件說明	<p>1、博雅精選分人文思維、美學涵養、公民社會、全球視野、自然科學五大學群，自大一下學期開始修習，畢業前須修畢不同學群4門課程，合計8學分；惟以「外國學生申請入學」管道入學者，畢業前僅須修畢博雅精選8學分課程，不受五大學群限制。 2、大學英文(1)、(2)、(3)、(4)採學期擋修制度，須依序修習及格。 大學英文(3)、(4)為興趣分組課程，學生從「辦公室英語」、「商務英語溝通」、「應用英文寫作」、「英語簡報與口語表達」每學期於四門課程中擇一修習，不可重複(應用外語學系、國際企業英語學士學位學程及智慧服務管理英語學士學位學程另訂之)。 3、體育基礎課程均為0學分，依興趣分組選課，可重複修習相同組別。 4、修習共選課程可列入畢業學分，但不列計通識課程28學分。</p>
院訂畢業條件說明	
系組訂畢業條件或其他條件說明	<p>1、最低畢業學分128學分(通識必修至少28學分，專業必修69學分，選修31學分)。 2、選修31學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修15學分，方可畢業。 3、本學系設有英外語文畢業能力指標，相關內容請參閱英外語文畢業能力指標作業規定。 4、畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港澳門地區同級同類學校畢業生，以同等學力入學後，應在規定之修業期限內增修至少12個畢業學分。意指以同等學力入學之學生，最低畢業學分140學分(通識必修至少28學分，專業必修69學分，選修31學分，增修學分12學分)，同等學力入學『增修學分』科目與『選修』科目不得重複採計。 5、表列選修課程依本系發展需求而彈性調整，可增減少數課程。</p>
校訂畢業條件說明	<p>依「實踐大學學生基本能力檢測實施要點」規定，本校學生畢業前需通過「中文能力」、「體適能能力」及「英外語文畢業能力指標」方具畢業資格。</p>