

實踐大學民生學院餐飲管理學系進修學制學士班  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：1 / 2

年 月 日 系所(中心)課程委員會審查通過  
年 月 日 院(共課)課程委員會審查通過

課程選別/學期		108學年	109學年	110學年	111學年
校必	上	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) BN001-國文(1)(BN001, [2], 半) EN001-大學英文(1)(EN001, [2], 半) *全民國防教育軍事訓練課程-國防政策(MILI101, [00], 半, 981011)	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) *品德法治教育(GENS121, [2], 半, 001211) *大學英文(3)(LANG298, [2], 半, 962981)	*生活藝術(SLE21J, [1], 半, 9721J1)	
	下	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) BN002-國文(2)(BN002, [2], 半) EN002-大學英文(2)(EN002, [2], 半) *全民國防教育軍事訓練課程-國防科技(MILI102, [00], 半, 981021)	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) *家庭科學(GENS120, [1], 半, 001201) *大學英文(4)(LANG299, [2], 半, 962991)	*歷史思維與世界文明(SLE31B, [2], 半, 9731B1)	
院必	上				
	下				
系(所)必	上	管理學(DFBM11G, [3], 半, 0211G1) 食物學原理(DFBM11H, [2], 半, 0211H1) 餐飲管理概論(DFBM11P, [3], 半, 0211P1)	旅館管理(DFBM21B, [3], 半, 0221B1) 職場倫理(DFBM21J, [2], 半, 0221J1)	菜單規劃與成本控制(DFBM22D, [3], 半, 0222D1) 餐飲管理資訊系統(DFBM31Y, [2], 半, 0231Y1)	餐廳規劃與開發(DFBM41B, [3], 半, 0241B1)
	下	營養學(DFBM11B, [2], 半, 0211B1) 食物製備原理(DFBM11E, [2], 半, 0211E1) 餐飲採購學(DFBM11Q, [2], 半, 0211Q1) 飲食文化(DFBM21M, [2], 半, 0221M1)	餐飲衛生與安全管理(DFBM21K, [3], 半, 0221K1) 餐飲行銷學(DFBM21T, [3], 半, 0221T1) 餐飲會計(DFBM22M, [3], 半, 0222M1)	餐飲人力資源管理(DFBM31H, [3], 半, 0231H1) 專案管理(DFBM32K, [2], 半, 0232K1)	餐飲管理實務講座(DFBM41M, [2], 半, 0241M1)
系(所)選	上	西洋烹調(DFBM11D, [2], 半, 0211D1) 烘焙學與製作(一)(DFBM11T, [2], 半, 0211T1)	新產品設計與開發(DFBM21R, [2], 半, 0221R1) 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)	咖啡調製(DFBM22J, [2], 半, 0222J1) 宴會與會議管理(DFBM32N, [2], 半, 0232N1)	葡萄酒賞析(DFBM41C, [2], 半, 0241C1) 餐飲業公關與危機處理(DFBM41K, [2], 半, 0241K1) 餐飲財務管理(DFBM41N, [3], 半, 0241N1)
	下	食物製備實習(DFBM11F, [2], 半, 0211F1) 餐飲色彩與構圖(DFBM11S, [2], 半, 0211S1) 巧克力工藝(DFBM11U, [2], 半, 0211U1) 異國料理(DFBM11W, [2], 半, 0211W1)	法式點心製作(DFBM31U, [2], 半, 0231U1)	餐飲創意與美學(DFBM22L, [2], 半, 0222L1) 團體膳食管理(DFBM31E, [2], 半, 0231E1) 咖啡豆烘焙(DFBM31V, [2], 半, 0231V1) 日本料理(DFBM31W, [2], 半, 0231W1) 餐飲英文(DFBM31Z, [2], 半, 0231Z1) 餐飲網路設計與多媒體(DFBM32D, [2], 半, 0232D1)	原味的探索(DFBM31Q, [2], 半, 0231Q1) 觀光遊憩概論(DFBM32E, [2], 半, 0232E1) 進階法國料理(DFBM41H, [2], 半, 0241H1) 餐飲連鎖經營管理(DFBM41P, [2], 半, 0241P1)

系、所、中心(主任、所長)簽名：\_\_\_\_\_

院長簽名：\_\_\_\_\_

製表日期：112年11月6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。

實踐大學民生學院餐飲管理學系進修學制學士班  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：2 / 2

年 月 日 系所 (中心) 課程委員會審查通過  
年 月 日 院 (共課) 課程委員會審查通過

學分數規範	<p>(1) 畢業總學分最低：128學分                  (2) 校訂必修：22學分，博雅精選最低：10學分                  (3) 院訂必修：0學分                  (4) 系訂必修：45學分                  (5) 學籍分組必修：0學分                  (6) 選修學分數：51學分(本系專業選修最低：25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0學分，校內實習：0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，自大一下開始修習，畢業前須修畢五大學群至少各一門課程，合計10 學分；惟招生管道為「外國學生申請入學」者，畢業前僅須修畢博雅精選10 學分課程，不受五大學群限制。                  2、大學英文(1)、(2)任一科未過不得修大學英文(3)、(4)。                  3、體育基礎課程均為1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32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32學分，專業必修：45學分，選修：51學分)。                  2、選修51學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修25學分，方可畢業。                  3、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。                  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32學分，專業必修45學分，選修51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。</p>
校訂畢業條件說明	