

本表務必保存至畢業

**實踐大學 民生學院 餐飲管理學系 餐飲產業創新碩士班
105學年度 入學學生 必修科目表暨選修課程表**

類別	一年級				二年級				合計
	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	
必修課程	JDK	學術研究倫理教育	0		NE7	專題研究(1)	1		15 學分
	AHD	餐飲產業創新管理研究	3		NE8	專題研究(2)		1	
	AHE	統計與資料分析	3		NF2	專題討論(1)	2		
	847	研究方法		3	NF3	專題討論(2)		2	
	必修合計		6	3	必修合計		3	3	
選修課程	E9D	新產品創新研發	3		AHI	餐飲產業文化與創意研究	3		
	AHH	餐飲創意行銷研究	3		AHK	餐飲人力資源管理研究		3	
	P31	專案管理	3		AHO	餐飲財務管理研究		3	
	AHF	餐飲多媒體與資訊系統研究		3					
	AHN	餐飲個案研究		3					

備註：

- 1、最低畢業學分數36學分(必修15學分，選修21學分)
- 2、學生應於入學後，最遲須於申請學位考試前，至「臺灣學術倫理教育資源中心」網路教學平台，自行修習「學術研究倫理教育課程」並通過測驗。未通過本課程者，不得申請學位考試。
- 3、研究生必須通過學位論文考試。
- 4、表列選修課程依本碩士班發展需求而彈性調整。

本表務必保存至畢業

實踐大學 民生學院 餐飲管理學系 105學年度 日間部 入學學生必修科目表暨選修課程表

類別	一年級				二年級				三年級				四年級				合計
	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	
通識課程	JJ5	國文(1)	2		ACN	大學英文(3)	2		215	生活藝術		1	ALS	英語文畢業能力指標	0		
	JJ6	國文(2)		2	JK4	體育(3)	0		ACO	大學英文(4)	2						
	ACL	大學英文(1)	2		JK5	體育(4)		0									
	ACM	大學英文(2)		2	JOG	歷史思維與世界文明	2										
	A4H	全民國防教育軍事訓練課程-國防政策	0		953	家庭科學		1									
	A4I	全民國防教育軍事訓練課程-國防科技		0													
	JK2	體育(1)	0														
	JK3	體育(2)		0													
	J4E	品德法治教育		2													
	JOH	服務學習(1)	0														
JOI	服務學習(2)		0														
	通識必修合計		4	6	通識必修合計		4	1	通識必修合計		2	1	通識必修合計		0		
註1：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「英語文畢業能力指標」方具畢業資格。 註2：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，自大一上開始修習，畢業前須修畢五大學群至少各一門課程，合計10學分。																	
系必修課程	324	食物學原理	2		E57	飲食文化	2		E18	膳食計畫	2		HF6	餐飲管理實務講座		2	
	338	食物學原理實習	2		240	會計學	3		631	膳食計畫與供應實習	1		E9J	餐飲實習(一)	9		
	E56	餐飲管理概論	3		059	旅館管理	3		S71	基礎研究方法	2						
	HF1	烘焙學與製作(一)	2		HF8	菜單規劃與設計	2		H89	餐飲管理資訊系統		2					
	EF9	餐飲採購學	2		E59	餐飲成本控制	3		E09	餐飲人力資源管理		3					
	273	管理學		3	064	行銷學		3	E98	餐飲專題討論		2					
	498	餐飲服務	2		H96	餐飲英文	2		E9G	校內實習(一)	1						
	025	營養學	2		560	統計學(一)	2		E9H	校內實習(二)		1					
	ADK	餐飲衛生與安全管理	3		563	統計學(二)		2									
	051	西洋烹調		2													
	HN2	食物製備原理(一)	1														
	HN3	食物製備原理(二)		1													
	HN4	食物製備實習(一)	2														
	HN5	食物製備實習(二)		2													
合計			14	15			12	10			6	8			9	2	
系選修課程	E55	加工食品概論		2	H80	法國料理	2		H81	日本料理	2		HG7	餐飲連鎖經營管理		2	
	HJ1	麵包製作		2	835	日文	2		H8A	餐飲業公關與危機處理	2		H7G	進階法國料理		2	
					H90	蔬果切雕	2		R53	服務業品質管理	2						
					HKB	咖啡調製	2		EFA	原味的探索	2						
					HG2	巧克力工藝	2		HG6	觀光遊憩概論	2						
					HK3	餐飲法文	2		HN6	團體膳食管理與實習		2					
					HG5	商用軟體應用		2	E9I	餐飲規劃與開發		3					
					H76	飲料管理		2	H7K	法式點心製作		2					
					HF2	烘焙學與製作(二)		2	H7L	咖啡豆烘焙		2					
					HG1	餐飲日文		2	HG3	餐飲網路設計與多媒體		2					
					EG2	新產品設計與開發		2									
				H7E	客房管理		2										

備註：

- 1、最低畢業學分128學分(通識必修至少28學分，專業必修76學分，選修24學分)。
- 2、選修24學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修18學分，方可畢業。
- 3、本學系設有英語文畢業能力指標，相關內容請參閱英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76學分，選修24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。

實踐大學 民生學院 餐飲管理學系 105學年度 進修學士班 入學學生必修科目表暨選修課程表

類別	一年級				二年級				三年級				四年級				合計
	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	
通識課程	JJ5	國文(1)	2		J4E	品德法治教育		2	215	生活藝術	1						
	JJ6	國文(2)		2	JK4	體育(3)		1	JOG	歷史思維與世界文明		2					
	ACL	大學英文(1)	2		JK5	體育(4)		1									
	ACM	大學英文(2)		2	ACN	大學英文(3)		2									
	A4H	全民國防教育軍事訓練課程-國防政策	0		ACO	大學英文(4)		2									
	A4I	全民國防教育軍事訓練課程-國防科技		0	953	家庭科學		1									
	JK2	體育(1)	1														
	JK3	體育(2)		1													
		通識必修合計		5	5	通識必修合計		3	6	通識必修合計		1	2	通識必修合計		0	
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，自大一上開始修習，畢業前須修畢五大學群各一門課程，合計10學分。																	
專業必修課程	324	食物學原理	2		498	餐飲服務	2		H89	餐飲管理資訊系統	2		ADL	餐廳規劃與開發	3		
	273	管理學	3		059	旅館管理	3		812	團體膳食管理	2		HF6	餐飲管理實務講座		2	
	E57	飲食文化	2		ADK	餐飲衛生與安全管理		3	E59	餐飲成本控制	3						
	E56	餐飲管理概論	3		HF8	菜單規劃與設計		2	E18	膳食計畫		2					
	025	營養學	2		064	行銷學		3	H96	餐飲英文		2					
	242	食物製備原理		2					E09	餐飲人力資源管理		3					
	H76	飲料管理		3													
	EF9	餐飲採購學		2													
	240	會計學		3													
合計			12	10			5	8			7	7			3	2	
系選修課程	243	食物製備實習		2	HF1	烘焙學與製作(一)	2		H81	日本料理	2		AS1	葡萄酒賞析	2		
					HF4	中式點心製備	2		HP3	餐飲創意與美學	2		H7L	咖啡豆烘焙	2		
					HF2	烘焙學與製作(二)		2	HG6	觀光遊憩概論	2		880	組織行為與管理	2		
					022	色彩學		2	R53	服務業品質管理		2	HG7	餐飲連鎖經營管理		2	
									HKB	咖啡調製		2	HF9	餐飲財務管理		2	
									HKA	異國料理		2	HQ7	會展設計規劃		2	

- 備註：
- 1、最低畢業學分128學分(通識必修至少32學分，專業必修54學分，選修42學分)。
 - 2、選修42學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修20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58學分，選修38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。

請保存至畢業