

實踐大學 民生學院 餐飲管理學系 108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													
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。																	
專業必修課程	324	食物學原理	2		997	職場倫理	2		H89	餐飲管理資訊系統	2		HF6	餐飲管理實務講座		2	
	273	管理學	3		ADK	餐飲衛生與安全管理		3	P31	專案管理		2	ADL	餐廳規劃與開發	3		
	E57	飲食文化		2	059	旅館管理	3		HFA	菜單規劃與成本控制	3						
	E56	餐飲管理概論	3		H7B	餐飲行銷學	3		E09	餐飲人力資源管理	3						
	025	營養學		2	R04	餐飲會計	3										
	242	食物製備原理		2													
	EF9	餐飲採購學		2													
合計	必修合計	13	13	必修合計	10	13		必修合計	6	7		必修合計	3	2			
系選修課程	243	食物製備實習		2	H80	法國料理	2		H81	日本料理	2		HG7	餐飲連鎖經營管理		2	
	051	西洋烹調	2		HF2	烘焙學與製作(二)	2		HG3	餐飲網路設計與多媒體	2		AS1	葡萄酒賞析	2		
	H76	飲料管理	2		HF4	中式點心製備	2		HKB	咖啡調製	2		H8A	餐飲業公關與危機處理	2		
	HF1	烘焙學與製作(一)	2		HG2	巧克力工藝	2		HKA	異國料理		2	EFA	原味的探索		2	
	H71	餐飲色彩與構圖	2		H7J	乳製品製作		2	HF9	餐飲財務管理		3	HG6	觀光遊憩概論		2	
					HP3	餐飲創意與美學	2		AS0	宴會與會議管理	2		H7G	進階法國料理		2	
					HG1	餐飲日文	2		EG2	新產品設計與開發	2		H71	餐飲實習		9	
					H96	餐飲英文		2	H7L	咖啡豆烘焙	2						
					H7C	餐飲官能品評		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。

請保存至畢業