

實踐大學 民生學院 餐飲管理學系 104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		HF6	餐飲管理實務講座		2	
	273	管理學	3		047	餐飲衛生與安全管理		3	E98	餐飲專題討論		2	ADL	餐廳規劃與開發	3		
	E57	飲食文化	2		HF8	菜單規劃與設計		2	E18	膳食計畫	2						
	E56	餐飲管理概論	3		059	旅館管理	3		812	團體膳食管理	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					E59	餐飲成本控制		3					
	H76	飲料管理		3					E09	餐飲人力資源管理		3					
	EF9	餐飲採購學		2					251	統計學	2						
	240	會計學		3													
合計	必修合計		17	15	必修合計		8	14	必修合計		9	12	必修合計		3	2	
系選修課程	243	食物製備實習		2	HF1	烘焙學與製作(一)	2		HG1	餐飲日文	2		HG7	餐飲連鎖經營管理	2		
					HG5	商用軟體應用	2		H81	日本料理		2	HP2	葡萄酒賞析	2		
					HF2	烘焙學與製作(二)		2	HG3	餐飲網路設計與多媒體		2	HF9	餐飲財務管理		3	
					E55	加工食品概論	2		051	西洋烹調		2	HG2	巧克力工藝		2	
					HF4	中式點心製備	2		R53	服務業品質管理	3		H8A	餐飲業公關與危機處理	2		
					997	職場倫理		2	HP3	餐飲創意與美學	2		EFA	原味的探索		2	
					AS0	宴會與會議管理	2		HKB	咖啡調製	2						
									HKA	異國料理		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58學分，選修38學分)。
 - 2、選修38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、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