

		[一上]	[一下]	[二上]	[二下]	[三上]	[三下]	[四上]	[四下]	
通識課程	國文(1) 大學英文(1) 軍訓國防政策 ⁰ 體育(1) ⁰ 服務學習(1) ⁰	國文(2) 大學英文(2) 軍訓國防政策 ⁰ 體育(2) ⁰ 品德法治教育 服務學習(2) ⁰	大學英文(3)	家庭科學 ¹ 體育(4) ⁰ 歷史思想與世界文明	大學英文(4)	生活藝術 ¹	英語文畢業能力指標 ⁰			工作職稱
	語文與資訊			日文 商用軟體應用	餐飲英文 餐飲日文	餐飲法文	觀光英文 餐飲網頁設計與多媒體 餐飲管理資訊系統			
課程 / 人才培育 類別	經營與管理	餐飲管理概論 ³ 餐飲採購學	觀光學概論 管理學 ³ 營養學 餐飲衛生與安全管理 ³	旅館管理 ³ 會計學 ³ 菜單規劃與設計 統計學(一) 職場倫理 宴會與會議管理	餐飲成本控制 ³ 行銷學 ³ 統計學(二)	服務業品質管理 ³ 基礎研究方法	餐飲人力資源管理 ³ 餐飲專題討論			餐飲管理 旅館管理 休閒遊憩管理 教育與訓練 一般管理 人力資源管理 行政支援
	廚藝與服務	食物製備原理(一) ¹ 食物製備實習(一) 食物學原理 食物學原理實習	食物製備原理(二) ¹ 食物製備實習(二) 加工食品概論 西洋烹調	法國料理	中式點心製備 烘焙學與製作(二) 飲料管理 ³	膳食計畫 膳食計畫與供應實習 ¹ 異國料理 日本料理	團體膳食管理與實習 咖啡調製	原味的探索 巧克力工藝 葡萄酒賞析 餐飲實習(二) ⁹	餐飲實習(一) ⁹	
	創新與創業	烘焙學與製作(一) 餐飲服務	餐飲服務	飲食文化	餐飲創意與美學	校內實習(一) ¹	校內實習(二) ¹ 新產品設計與開發 餐飲業公關與危機處理 餐廳規劃與開發 ³	餐飲管理實務講座 餐飲業中央廚房與物流管理 餐飲連鎖經營管理		

實踐大學餐飲管理學系大學部課程地圖 (105年入學)

粗體字為必修，斜體字為選修，右上方為學分數，未註明者為2學分
 最低畢業學分：128 (通識必修至少28，專業必修76，選修24)；本系畢業前須取得一張專業證照。
 通識自選分人文藝術、社會科學、自然科學三領域，畢業前至少4學分。