

課程 / 人才培育 類別	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) 體育(3)0 歷史思想與世界聞名	家庭科學1 體育(4)0	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		
	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) 職場管理 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
	創新與創意			飲食文化	餐飲創意與美學	校內實習(一)	校內實習(二)	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	
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 烘焙學與製作(一)	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 餐飲服務	法國料理	中式點心製備 烘焙學與製作(二) 飲料管理3	膳食計劃 膳食計劃與供應實習1 異國料理 日本料理 咖啡調製	團體膳食管理與實習 海外研習1	原味的探索 巧克力工藝 葡萄酒賞析 餐飲實習(二)2	餐飲實習(一)9	

實踐大學餐飲管理學系大學部課程地圖 (106年入學)

粗體字為必修，斜體字為選修，後方數字為學分數，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）；本系畢業前需取得一張專業證照。
 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。