

實踐大學民生學院餐飲管理學系日間學制學士班  
112學年度新生適用課程計畫表

課程選別/學期		112學年	113學年	114學年	115學年
校必	上	A1990-體育興趣選項(A1990 , [2], 半) *國文(1)(CH1101 , [2], 半, 971011) E2001-大學英文(1)(E2001 , [2], 半)	E2003-大學英文(3)(E2003 , [2], 半)		*英外語文畢業能力指標(LANG400, [00], 半, 964001)
	下	A1990-體育興趣選項(A1990 , [2], 半) *國文(2)(CH1102 , [2], 半, 971021) E2002-大學英文(2)(E2002 , [2], 半)	E2004-大學英文(4)(E2004 , [2], 半) *家庭科學(SLE21K , [1], 半, 9721K1)	*生活藝術(SLE21J , [1], 半, 9721J1)	
院必	上				
	下				
系(所)必	上	餐旅創意與美學(DFBM101, [2], 半, 021011) 食物學原理(DFBM11H, [2], 半, 0211H1) 餐飲管理概論(DFBM11P, [3], 半, 0211P1) 餐飲採購學(DFBM11Q, [2], 半, 0211Q1) 烘焙學與製作(一)(DFBM11T, [2], 半, 0211T1) 食物製備原理(一)(DFBM11X, [1], 半, 0211X1) 食物製備實習(一)(DFBM11Z, [2], 半, 0211Z1)	營養學(DFBM11B, [2], 半, 0211B1) 會計學(DFBM21D, [3], 半, 0221D1) 統計學(一)(DFBM21F, [2], 半, 0221F1) 飲食文化(DFBM21M, [2], 半, 0221M1)	成本控制(DFBM303, [3], 半, 023031) (實)校內實習(一)(DFBM31M, [1], 半, 0231M1) 基礎研究方法(DFBM32M, [2], 半, 0232M1)	(實)餐飲實習(一)(DFBM41F, [9], 半, 0241F1)
	下	管理學(DFBM11G, [3], 半, 0211G1) 餐飲服務(DFBM11L, [2], 半, 0211L1) 食物製備原理(二)(DFBM11Y, [1], 半, 0211Y1) 食物製備實習(二)(DFBM12A, [2], 半, 0212A1) 餐飲衛生與安全管理(DFBM21K, [3], 半, 0221K1)	餐旅英文(DFBM201, [2], 半, 022011) 餐旅管理資訊系統(DFBM202, [2], 半, 022021) 旅館管理(DFBM21B, [3], 半, 0221B1) 行銷學(DFBM21C, [3], 半, 0221C1) 統計學(二)(DFBM21G, [2], 半, 0221G1)	人力資源管理(DFBM301, [3], 半, 023011) 專題討論(DFBM302, [2], 半, 023021) (實)校內實習(二)(DFBM31N, [1], 半, 0231N1)	餐飲管理實務講座(DFBM41M, [2], 半, 0241M1)
系(所)選	上		異國料理(DFBM11W, [2], 半, 0211W1) 日文(DFBM21H, [2], 半, 0221H1) 職場倫理(DFBM21J, [2], 半, 0221J1) 法國料理(DFBM21X, [2], 半, 0221X1) 烘焙學與製作(二)(DFBM22A, [2], 半, 0222A1) 中式點心製備(DFBM22B, [2], 半, 0222B1) 餐飲法文(DFBM22G, [2], 半, 0222G1) 咖啡調製(DFBM22J, [2], 半, 0222J1) 智能餐旅概論(DFBM41J, [2], 半, 0241J1)	新產品設計與開發(DFBM21R, [2], 半, 0221R1) 旅館規劃與開發(DFBM304, [2], 半, 023041) 公關與危機處理(DFBM305, [2], 半, 023051) 膳食計劃與供應實習(DFBM31C, [1], 半, 0231C1) 膳食計畫(DFBM31J, [2], 半, 0231J1) 原味的探索(DFBM31Q, [2], 半, 0231Q1) 法式點心製作(DFBM31U, [2], 半, 0231U1) 觀光遊憩概論(DFBM32E, [2], 半, 0232E1) 服務業品質管理(DFBM32L, [3], 半, 0232L1) 宴會與會議管理(DFBM32N, [2], 半, 0232N1) 遊輪管理概論(DFBM401, [2], 半, 024011)	
	下	西洋烹調(DFBM11D, [2], 半, 0211D1) 食物學原理實習(DFBM11J, [2], 半, 0211J1) 餐飲色彩與構圖(DFBM11S, [2], 半, 0211S1) 麵包製作(DFBM11V, [2], 半, 0211V1) 商用軟體應用(DFBM22F, [2], 半, 0222F1)	餐旅日文(DFBM203, [2], 半, 022031) 飲料管理(DFBM21S, [2], 半, 0221S1) 客房管理(DFBM21V, [2], 半, 0221V1) 乳製品製作(DFBM21W, [2], 半, 0221W1) 咖啡豆烘焙(DFBM31V, [2], 半, 0231V1)	親子廚房(DFBM31T, [2], 半, 0231T1) 日本料理(DFBM31W, [2], 半, 0231W1) 專案管理(DFBM32K, [2], 半, 0232K1) 餐飲網頁設計與多媒體(DFBM32Q, [2], 半, 0232Q1) 餐廳規劃與開發(DFBM41B, [3], 半, 0241B1)	永續經營管理(DFBM306, [2], 半, 023061) 策略管理(DFBM402, [2], 半, 024021) 連鎖經營管理(DFBM403, [2], 半, 024031) 葡萄酒賞析(DFBM41C, [2], 半, 0241C1) 進階法國料理(DFBM41H, [2], 半, 0241H1)

實踐大學民生學院餐飲管理學系日間學制學士班  
112學年度新生適用課程計畫表

學分數規範	(1) 畢業總學分最低：128學分 (2) 校訂必修：18學分，興趣自選最低：10學分 (3) 院訂必修：0學分 (4) 系訂必修：69學分 (5) 學籍分組必修：0學分 (6) 選修學分數：31學分(本系專業選修最低：20學分)
實習學分說明	依學習實習相關規範為主 (1) 系訂必修：校外實習9學分，校內實習：2學分 (2) 系訂選修：校外實習0學分，校內實習：0學分
共同課程畢業條件說明	1. 共同課程含基礎課程16學分、特色課程2學分及興趣自選課程10學分，畢業前至少須修畢28學分。 2. 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「英外語文畢業能力指標」(應用外語學系、國際經營與貿易學系及音樂學系之英外語文畢業能力指標依學系規定)方具畢業資格。 3. 國文基礎課程：國文(1)、(2)大一修習，各2學分。 4. 英文基礎課程：大學英文(1)、(2)、(3)、(4)採學期擋修制度，須依序修習及格。 5. 大學英文(3)、(4)為興趣分組課程，學生從「職場英語」、「商務英語溝通」、「實用英文寫作」、「英語簡報與口語表達」每學期於四門課程中擇一修習，不可重複。 6. 體育基礎課程為體育(1)、(2)大一修習，各2學分。依興趣分組選課，可重複修習相同組別。 7. 以運動績優學生身分入學者，須至少於運動與健康促進領域修畢「運動代表隊-運動專項訓練(1)-(4)」8學分，不受領域限制。 8. 特色課程包含生活藝術及家庭科學兩科目，各1學分2小時。 9. 興趣自選分人文思維、美學涵養、公民社會、全球視野、自然科學、智慧數位、運動與健康促進、外語學用與文化八大領域課程，自大一上學期開始修習，畢業前須修畢5門，跨4個(含)以上領域課程，合計10學分。以「外國學生申請入學管道」入學者，畢業前僅須修畢興趣自選10學分課程，不受領域限制。 10. 興趣自選領域課程超過10學分可列入畢業學分，但不列計共同課程28學分。
院訂畢業條件說明	
系組訂畢業條件或其他條件說明	1、最低畢業學分128學分(通識必修至少28學分，專業必修69學分，選修31學分)。 2、選修31學分中，學生必須選擇本學系開設之專業模組修習(各專業模組至少修滿20學分)，亦可選讀多個模組修習方可畢業。 3、本系設有廚藝組模組及餐旅組模組課程，修畢之模組由學系負責認證，畢業時發予專業模組證書。 4、本學系設有英外語文畢業能力指標，相關內容請參閱英外語文畢業能力指標作業規定。 5、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69學分，選修31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。 6、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。
校訂畢業條件說明	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「英外語文畢業能力指標」方具畢業資格。