

實踐大學民生學院餐飲管理學系進修學制學士班
110學年度新生適用課程計畫表

製表人：095097

頁次：1 / 2

年 月 日 系所（中心）課程委員會審查通過
年 月 日 院（共課）課程委員會審查通過

課程選別/學期		110學年	111學年	112學年	113學年
校必	上	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) BN001-國文(1)(BN001, [2], 半) EN001-大學英文(1)(EN001, [2], 半)	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) *大學英文(3)(LANG298, [2], 半, 962981)	*生活藝術(GENS119, [1], 半, 001191)	
	下	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) BN002-國文(2)(BN002, [2], 半) EN002-大學英文(2)(EN002, [2], 半)	AN990-體育興趣選項(AN990, [1], 半) *家庭科學(GENS120, [1], 半, 001201) *大學英文(4)(LANG299, [2], 半, 962991)		
院必	上				
	下				
系(所)必	上	餐旅創意與美學(DFBM101, [2], 半, 021011) 管理學(DFBM11G, [3], 半, 0211G1) 食物學原理(DFBM11H, [2], 半, 0211H1) 餐飲管理概論(DFBM11P, [3], 半, 0211P1) 烘焙學與製作(一)(DFBM11T, [2], 半, 0211T1)	旅館管理(DFBM21B, [3], 半, 0221B1)	餐旅管理資訊系統(DFBM202, [2], 半, 022021) 成本控制(DFBM303, [3], 半, 023031)	餐廳規劃與開發(DFBM41B, [3], 半, 0241B1)
	下	營養學(DFBM11B, [2], 半, 0211B1) 食物製備原理(DFBM11E, [2], 半, 0211E1) 餐飲採購學(DFBM11Q, [2], 半, 0211Q1) 飲食文化(DFBM21M, [2], 半, 0221M1)	行銷學(DFBM21C, [3], 半, 0221C1) 會計學(DFBM21D, [3], 半, 0221D1) 餐飲衛生與安全管理(DFBM21K, [3], 半, 0221K1)	人力資源管理(DFBM301, [3], 半, 023011) 專案管理(DFBM32K, [2], 半, 0232K1)	餐飲管理實務講座(DFBM41M, [2], 半, 0241M1)
系(所)選	上	西洋烹調(DFBM11D, [2], 半, 0211D1) 飲料管理(DFBM21S, [2], 半, 0221S1)	巧克力工藝(DFBM11U, [2], 半, 0211U1) 餐旅日文(DFBM203, [2], 半, 022031) 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)	日本料理(DFBM31W, [2], 半, 0231W1) 宴會與會議管理(DFBM32N, [2], 半, 0232N1)	公關與危機處理(DFBM305, [2], 半, 023051) 葡萄酒賞析(DFBM41C, [2], 半, 0241C1)
	下	食物製備實習(DFBM11F, [2], 半, 0211F1) 餐飲色彩與構圖(DFBM11S, [2], 半, 0211S1) 咖啡調製(DFBM22J, [2], 半, 0222J1)	異國料理(DFBM11W, [2], 半, 0211W1) 餐旅英文(DFBM201, [2], 半, 022011) 乳製品製作(DFBM21W, [2], 半, 0221W1)	新產品設計與開發(DFBM21R, [2], 半, 0221R1) 咖啡豆烘焙(DFBM31V, [2], 半, 0231V1) 餐飲網路設計與多媒體(DFBM32D, [2], 半, 0232D1) 進階法國料理(DFBM41H, [2], 半, 0241H1)	原味的探索(DFBM31Q, [2], 半, 0231Q1) 觀光遊憩概論(DFBM32E, [2], 半, 0232E1) 連鎖經營管理(DFBM403, [2], 半, 024031)

系、所、中心（主任、所長）簽名：_____

院長簽名：_____

製表日期：111年1月10日

範例說明：

管理學 (FINA112, [3], 半/全, 501121)

科目名稱 (學科簡碼, [學分數], 學期/學年, 學科代碼)

*：共同課程、外系(所)開設的課程。

■：本學年度新增學科。

▲：本學年度修改學科。

實踐大學民生學院餐飲管理學系進修學制學士班
110學年度新生適用課程計畫表

製表人：095097

頁次：2 / 2

年 月 日 系所（中心）課程委員會審查通過
年 月 日 院（共課）課程委員會審查通過

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：14學分 (3) 院訂必修：0學分 (4) 系訂必修：47學分 (5) 學籍分組必修：0學分 (6) 系組選修學分數：49學分(專業選修最低：25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0學分，校內實習：0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14學分，畢業前至少須修畢32學分。 2. 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，畢業前須修畢領域課程7門，合計14學分，領域課程可視興趣重複修習。 3. 國文基礎課程：大一上、下學期分小說、詩詞、散文、哲學、戲曲等科目，依興趣選擇二門，不得重複修習。 4. 英文基礎課程均為2學分：大學英文(1)、(2)任一科未及格者，不得修大學英文(3)、(4)。應外系不得跨系修習大學英文課程。 5. 體育基礎課程均為1學分，依興趣分組選課，可重複修習相同組別。 6. 興趣自選課程超過14學分可列入畢業學分，但不列計共同課程32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32學分，專業必修47學分，選修49學分)。 2、選修49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47學分，選修49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。
校訂畢業條件說明	