

第一學年						第二學年						第三學年						第四學年						學分數	時數
科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期			
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
學校必修	國文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(一)	1	2			通識課程(五)	2	2			通識課程(七)	2	2			24	28			
	英文(一)(二)	2	2	2	2	英文實習(二)			1	2	通識課程(六)			2	2										
	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)	2	2																	
	體育(一)(二)	1	2	1	2	通識課程(四)			2	2															
	小計	7	8	5	6	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0					
學院必修	通識課程(二)院核心通識			2	2																2	2			
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0					
學系必修	餐飲英文	2	2			中餐烹飪實務	3	4			餐飲產品行銷學	3	3			餐飲營運專題分析(一)(二)	2	2	2	2	61	64			
	健康餐飲衛生與安全	2	2			餐飲服務管理	3	3			#餐飲資訊系統	3	3			菜單規劃與設計	2	2							
	管理學	3	3			營養學	3	3			@西餐烹飪實務	3	4												
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	@飲料調製			3	3	膳食療養			3	3										
	會計學			3	3	餐飲採購實務與成本控制			3	3	@烘焙實務			3	4										
	#商業套裝軟體			2	2	餐飲連鎖經營管理			3	3	餐飲人力資源管理			3	3										
	餐飲管理			3	3																				
	小計	9	9	10	10	小計	9	10	9	9	小計	9	10	9	10	小計	4	4	2	2					
選修科目	學校選修	軍訓(一)(二)	2	2	2	2															41	44			
	學院選修																								
	學系選修					國際禮儀	2	2			公共關係與危機處理	3	3			餐飲市場調查與分析	3	3							
						葡萄酒賞析	2	2			餐飲銷售技巧	3	3			督導實務	3	3							
						統計學	2	2			藥膳學	2	2			餐廳籌劃與開幕	2	2							
						餐飲文化	2	2			餐飲策略管理	2	2			團體營養膳食與製備	3	3							
						西點裝飾藝術	2	3			服務業品質與管理			3	3	餐飲美學	2	2							
						第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	健康餐飲與養生			2	2	吧檯管理	2	2							
						感官評估與分析			3	3	創意料理			2	3	餐飲職場倫理	2	2							
						消費者行為			2	2	廚房管理			3	3	校外實習			9	9					
						HACCP			2	2	法式料理實務			3	4	健康餐飲創新研究			2	2					
						台灣小吃料理			3	4	義式料理實務			3	4	宴會管理			2	3					
																餐廳實務			3	3					
																餐飲佈置與設計			3	3					
																俱樂部管理			3	2					
																餐飲商品開發			2	2					
		建議選修	0	0	0	0	建議選修	4	5	5	6	建議選修	5	5	5	6	建議選修	11	11	11			11		
合計		16	17	17	18	合計		16	19	17	19	合計		16	17	16	18	合計		17	17	13	13	128	138