104年3月23日103學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過 104年7月31日103學年度第2學期第2次校課程發展委員會修正通過 104年10月12日104學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過

							104年10月12日104學年度第1學期第1次校認							仪冰	任發)	改安貝賈	沙正通过					
第一學年						第二學年	第三學年					第四學年 一學期 二學期										
				_	學期	 1		學期				- 學		二								
	科 目	學	時	學	時	科 目	學	時	學	時	升 目	學	時	學	時	科 目	學	時	學	時	學分數	時數
		分	數	分	數		分	數	分	數		分	數	分	數		分	數	分	數		
	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				
學 校	英文(一)(二)	2	2	2		英文實習(二)			1	2	通識課程(六)			2	2							20
	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)	2	2													24	
必	體育(一)(二)	1	2	1	2				2	2											24	28
修																						
	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	通識課程(二)院核心通識			2	_						, .,											
院	000 000 000 000 000 000 000 000 000 00																					
必																					2	2
修	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0		
-	餐飲英文	2		_	+-	中餐烹飪實務	3	4	,		餐飲產品行銷學	3		,		餐飲營運專題分析(一)(二)	2	_				60
學系必修	健康餐飲衛生與安全	2	_	1	1	餐飲服務管理	3	3			#餐飲資訊系統	2				菜單規劃與設計	2		F			
	管理學	3	3			營養學	3	3			@西餐烹飪實務	3				未十元 <u>司</u>	_	<u> </u>				
	食物學與食材認識(一)(二)	2		2	2	@飲料調製			3	3	保健食品概論		<u> </u>	2	2							
	會計學	T -		3					2	2				2							57	
	#商業套裝軟體			2	_	@烘焙實務			3		餐飲連鎖經營管理				3							
-	餐飲管理			3	_	C79(74 & 47)					K MCCMIZE BIZ											
	小計	9	9		10	小計	9	10	8	9	小計	8	9	7	7	小計	4	4	2	2		
學		2	2								1					, -1						
校																						
選																						
修學																						
			1	1	1																	
一 院																						
選																						
修 選修科目																						48
						國際禮儀	2	2			公共關係與危機處理	2	2			餐飲市場調查與分析	3	3				
			1	1	1	葡萄酒賞析	2	2			餐飲銷售技巧	2				督導實務	3	-				
				1		統計學	2	2			餐飲品質與管理	1-	-	3	3	餐廳籌劃與開幕	2	_			45	
				1		餐飲文化	2	2			膳食療養			2		團體營養膳食與製備	3					
		1		1	1	健康餐飲與養生	2	2			創意料理					餐飲美學	2	_	1			
學		1		1	1	第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	廚房管理			3		夜 吹 六 子 <u>四 塩 答 理</u>	2	2				
系			1		1	感官評估與分析	-		3		法式料理實務					健康餐飲創新研究	- 2	- 2	2	2		
選		1		1	1	消費者行為			2	2		1		3		宴會管理			2			
修		1			1	HACCP			2		西點裝飾藝術					餐廳實務			3			
		1			1	台灣小吃料理			3	4		2	2.	_		餐飲佈置與設計			3	3		
		1	1	1	1	餐飲策略管理	2	2		Ė	吧檯管理	2	-			俱樂部管理			3	3		
			1	t	1	N WAR WILL		_			- 12 H 13					餐飲商品開發			2	2		
	建議選修	0	0	0	0	建議選修	4	5	6	6	建議選修	6	6	7	9	建議選修	11	11				
	~~~~·			_		~~~~		19	-		/~ TA~~!/					~~~·		17				

- 1,「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。
- 2. 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分): 必修83學分、選修45學分以上; 其中學系選修需修畢35學分(含)以上。
- 3. 必修課,如無循序漸進、適性教學之課程·則可彈性調整開課學期。