

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)	3	3	3	3	英文實習(一)	1	2	通識課程(五)	2	2	通識課程(七)	2	2							
	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)	0	2	0	2	通識課程(四)			2	2											
	小計	7	9	5	7	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																
	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			健康中餐烹飪實務	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					
	健康餐飲衛生與安全管理學	2	2			餐旅服務管理	3	3	#餐飲資訊系統	3	3	菜單規劃與設計			2	2					
	食物學與食材認識(一)(二)	2	2	2	2	營養學	3	3	@健康西餐烹飪實務	3	4										
	會計學			3	3	@健康飲料調製		3	3	膳食療養		3	3								
	#商業套裝軟體			2	2	餐飲採購實務與成本控制		3	3	@健康烘焙實務		3	4								
	餐飲管理			3	3	餐飲連鎖經營管理		3	3	餐飲人力資源管理		3	3								
	小計	9	9	10	10	小計	9	10	9	9	小計	9	10	9	10	小計	2	2	4	4	
選修科目	軍訓(一)(二)	2	2	2	2																
						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	3	3	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							
						第二外國語(一)(二)	2	2	2	2	服務業品質與管理		3	3	餐飲美學	2	2				
						感官評估與分析		3	3	健康膳食設計		2	2	吧檯管理	2	2					
						消費者行為		2	2	創意料理		2	3	餐飲職場倫理	2	2					
						HACCP		2	2	廚房管理		3	3	餐飲實習		11	11				
														健康餐飲創新研究		2	2				
														宴會管理		2	2				
													餐廳實務		3	3					
													餐飲佈置與設計		3	3					
													俱樂部管理		3	3					
													餐飲商品開發		2	2					
					建議選修	0	0	0	0	建議選修	5	5	4	4	建議選修	11	11	11	11		
					合計	16	18	17	19	合計	17	19	16	17	合計	15	15	15	15	128	137

1. 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。

2. 「專題製作」課程學生必須修課及格兩次始可畢業。