

學年 類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計							
	科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目	第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期				
		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	學分	時數	
校訂必修	語文-英文(讀/寫)(一)(二)	2	2	2	2	語文-英文(聽/說)(三)	2	2																
	語文-英文(聽/說)(一)(二)	2	2	2	2	語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2								2	2	2	2			
	人文-中國語文能力訓練	2	2	2	2																			
	人文-中國文學欣賞																							
	人文-中文寫作																							
	人文-生命閱讀與書寫																							
	社會-經濟與生活	2	2	2	2																			
	社會-社會科學概論																							
	社會-法學緒論																							
	社會-心理學																							
	社會-媒體識讀																							
	社會-法學與生活																							
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2																			
	自然-基礎統計*	2*	2																					
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2	人文-歷史與文化*	2*	2																
體育(一)(二)	0	2	0	2	藝術-美學導論*	2*	2																	
					藝術-世界音樂*			2*	2															
					體育分項	0	2	0	2															
小計	(11)	(16)	(9)	(14)	小計	(8)	(10)	(4)	(6)	小計					小計	2	2	2	2					
院訂必修	廚藝概論	2	2																					
	食品衛生與安全	2	2																					
	飲食文化			2	2																			
	小計	(4)	(4)	(2)	(2)	小計					小計				小計									
系訂必修	食物認識與採購	2	2			餐飲服務	2	4			校外實習(一)(二)	10		10	廚房管理與設備規劃	2	2							
	中餐烹調	4	8			菜單規劃與設計	2	2							專題討論	2	4							
	食物學			2	2	進階中式點心	2	4							餐旅專題講座(二)	1	2							
	中式點心			2	4	中式套餐製作	2	4							校內實習(二)	1	2							
	進階中餐烹調			4	8	營養學			2	2					宴會實務	2	4							
						廚藝英文			2	2					餐旅行銷學			2	2					
						餐飲成本控制			2	2														
						台菜烹調與小吃			2	4														
						校內實習(一)			1	2														
						餐旅專題講座(一)			1	2														
小計	(6)	(10)	(8)	(14)	小計	(8)	(14)	(10)	(14)	小計	(10)		(10)	小計	(8)	(14)	(2)	(2)						
系訂選修	烹調概論與實務	2	4			調飲實務	2	2							健康烹調	2	4							
	肉品科學	2	4			燒臘滷燻焗	2	4							亞洲菜製作	2	4							
	餐飲管理			2	2	素食烹調	2	4							進階日本料理	3	4							
	蔬果雕刻與盤飾			2	4	日本料理	2	4							產品包裝與運用	2	2							
	臺灣傳統糕餅文化			2	2	團體膳食規劃			2	4					冰雕藝術			2	4					
						西式糕點製作			2	4					高階中式點心			2	4					
						西餐烹調			2	4					創意廚藝			3	3					

					調理科學			2	2						食品安全管制系統(HACCP)			2	2	學 分
					感官品評			2	2						電子商務			2	2	
															餐廳規劃與設計			2	2	
															藥膳理論			2	2	
															餐飲業連鎖經營			2	2	
															和菓子製作			3	4	
																				132

備註：1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 36 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 62 學分，選修至少達 28 學分)。2、校外實習成績需提據實習單位證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。3、每學期修習學分數：不得多於 28 學分、不得少於 10 學分，校外實習學期為 10 學分。4、*代表通識課程中藝術組排課將考量班級數調整；() 代表至少學分數或時數。5、跨系/校選修課程最多承認 6 學分。