

109 學年度第一學期開始實施

107年學度第2學期校課程委員會 (108.05.16) 通過

107 學年度第 2 學期校教務會議 (108.05.30) 通過

108 學年度第 1 學期校課程會議(108.11.14)通過

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													
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																	36 學分								
	語文-英文（聽/說）（一）（二）	2	2	2	2	語文-第二外語（一）（二）＊	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	人文-歷史與文化＊	2＊	2		
	自然-基礎統計＊									2＊																2			藝術-美學導論＊	2＊	2		
	全民國防教育軍事訓練（一）（二）									0																2	0	2	藝術-世界音樂＊			2＊	2
體育（一）（二）	0	2	0	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																						6 學分								
	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	食物製備（西餐基礎製備）	5	10			進階西餐烹調（含冷廚製作）	5	10			校外實習（一）（二）	10		10		專題製作與討論	3	6						73 學分									
	食物學	2	2			麵包製作	2	4							餐旅專題講座(一)	1	2																
	食物認識與選購	2	2			餐飲服務	2	4							菜單規劃與設計	2	2																
	基礎烘焙			2	4	營養學			2	2					校內實習(二)	1	2																
	初階西餐烹調(烹調方法與原理)			5	10	餐飲廚藝專業術語			2	2					餐旅行銷學			2	2														
						西式套餐製備			5	10					宴會實務			3	6														
						糕點製作			2	4					校外參訪研習			1	1														
						餐飲成本控制			2	2					餐旅專題講座(二)			1	2														
						校內實習(一)			1	2																							
	小計	9	14	7	14	小計	9	18	14	22	小計	10		10		小計	7	12	7	11													
系 訂 選 修	餐飲管理	2	2			人力資源管理	2	2							餐飲寫作與評論	2	2						最少應修 17 學分										
	肉品科學	2	2			中餐烹調	2	4							歐點製作與盤飾	2	4																
	廚房管理與設備規劃			2	2	葡萄酒認識			2	2					國際烹調	3	6																
					日本料理			2	4					餐飲業連鎖經營	2	2																	
					餐飲資訊系統			2	2					真空烹調	2	4																	
					法式西點製作			2	4					調飲實務	2	2																	
														懷石料理	2	4																	
														進階餐旅法語	2	2																	
														新式台灣菜烹調	2	4																	
														美墨街邊烹調	2	4																	
														地中海飲食餐點製作	1	2																	
														東南亞料理製作	1	2																	
														英式下午茶	1	2																	
														創意廚藝			2	4															
														消費者行為			2	2															
														餐飲開業企劃			2	2															
														健康烹調			2	4															
														廚藝法文			2	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 73 學分，選修至少達 17 學分)。 2、校外實習成績需提據廠商實習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、外系選修課程最多承認 6 學分。