

學 年	第 一 學 年					第 二 學 年					第 三 學 年					第 四 學 年					總 計
類別	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			通識領域									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	2	2	2	2																
	社會	2	2	2	2																
	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	食品衛生與安全	2	2																	6 學分	
	永續食農教育與實務			4	4																
	小計	2	2	4	4	小計					小計					小計					
選 院 修 訂	無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時 全植健康飲調實務 2 學分/4 小時、 新素味食材認識與採購實務」2 學分/4 小時 素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時。 植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時，																				
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			77 學分
	食物學	2	2			麵包製作	2	4								餐旅專題講座(一)	1	2			
	廚藝概論	2	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	
	飲食文化			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	11	16	9	16	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 13 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 77 學分，選修至少達 13 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。