

學年 Academic Year	第一學年 First School Year						第二學年 Second School Year						第三學年 Third School Year						第四學年 Forth School Year						總計 Total	
類別 Classification	科目 Subject		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester			
			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	學分 Credit			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit
院訂 選修 School Elective Course	無國界蔬食餐廳開店實習 2 學分/4 小時 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business (2 Credit/4 Hour) 新素味食材認識與採購實務 2 學分/4 小時 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice (2 Credit/4 Hour) 素食尚烹調與盤飾實務 2 學分/4 小時 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice (2 Credit/4 Hour) 植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時 Plant-Based Dessert Baking Practice (2 Credit/4 Hour) 全植健康飲調實務 2 學分/4 小時 Whole Plant Healthy Beverage Practice (2 Credit/4 Hour) 素食尚療癒餐飲設計實務 2 學分/4 小時 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice (2 Credit/4 Hour) 彈性素食食物設計實務 2 學分/4 小時 Flexible Vegetarian Food Design Practice (2 Credit/4 Hour)																									
系訂 必修 Program Core Course	食物製備 (西餐基礎製備) Western Cookery-Food Preparation	5	10			進階西餐烹調 (含冷廚製作) Advanced Western Cookery	5	10			校外實習 (一) (二) Off-campus Internship (1) (2)	10		10			專題製作與討論 Seminars on Culinary Arts	3	6							
	食物學 The Principle of Food	2	2			麵包製作 Pastry Techniques	2	4									餐飲成本控制 Food and Beverage Cost Control	2	2							
	廚藝概論 Introduction to Culinary Arts	2	2			餐飲服務 Food and Beverage Service	2	4									菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2							
	食物認識與選購 Food Product Knowledge and Purchasing	2	2			餐旅專題講座(一) Speeches of Visiting Specialists (1)	1	2									校內餐廳營運(二) Restaurant - Practical (2)	1	2							
	基礎烘焙 Baking Fundamentals			2	4	營養學 Nutrition			2	2							宴會實務 Banquet Practic			3	6					
	初階西餐烹調(烹調方法與原理) Cooking Fundamentals			5	10	餐飲廚藝專業術語 English for the Food and Beverage			2	2							餐旅專題講座(二) Speeches of Visiting Specialists (2)			1	2					
	飲食文化 Food Culture			2	2	西式套餐製備 Western Cookery-Preparation of Set Menu			5	10							餐飲行銷學 Food & Beverage Marketing			2	2					
						糕點製作 Western Cakes Production			2	4																
						校內餐廳營運(一) Restaurant - Practical (1)			1	2																
小計 Subtotal	11	16	9	16	小計 Subtotal	10	20	12	20	小計 Subtotal	10		10	小計 Subtotal	8	12	6	10								
系訂 選修 Program Elective Course	餐飲管理 Food and Beverage Management	2	2			人力資源管理 Human Resources and Management	2	2									餐飲寫作與評論 Catering Critics	2	2							
	肉品科學 Butchery	2	2			中餐烹調 Chinese Cookery	2	4									歐點製作與盤飾 European Pastries and Decorations	2	4							
	廚房管理與設備規劃 Kitchen Layout and Equipment Management			2	2	葡萄酒認識 Introduction to Wine			2	2							國際烹調 International Cuisines	3	6							
						日本料理 Japanese Cookery			2	4							餐飲業連鎖經營 Franchising Management	2	2							
						餐飲資訊系統 Food Service Information System			2	2							真空烹調 Sous-vide Cooking	2	4							
						法式西點製作 French Dessert			2	4							調飲實務 Bartending	2	2							
																	懷石料理 Kaiseki Cuisine	2	4							
																	進階餐飲法文 Advanced French for the Food and Beverage	2	2							
																新式台灣菜烹調 New Taiwanese Cuisine	2	4								

76 學分
76 Credits

最少應修 13 學分
13 Credits

學年 Academic Year	第一學年 First School Year				第二學年 Second School Year				第三學年 Third School Year				第四學年 Forth School Year				總計 Total		
類別 Classification	科目 Subject		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject		第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目 Subject		第一學期 First Semester			第二學期 Second Semester	
			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	學分 Credit			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour			學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour
														美墨街邊烹調 Mexican Street Food	2	4			
														地中海料理 Mediterranean Cuisine	1	2			
														東南亞料理製作 Southeast Asian cuisine	1	2			
														英式下午茶 Afternoon Tea	1	2			
														創意廚藝 Culinary Innovation			2	4	
														消費者行為 Customer Behavior			2	2	
														餐飲開業企劃 Restaurant Opening Plan			2	2	
														健康烹調 Healthy Cuisines			2	4	
														廚藝法文 French for the Food and Beverage			2	4	
														校外參訪研習 Field Study			1	1	
																			131

備註

- 畢業學分數為 131 學分(含校訂必修 36 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 76 學分，選修至少達 13 學分)。
The required credits for the degree are 131 credits, including 36 required GE credits, 6 school required credits, program required 76 credits and 13 program elective credits.
- 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。
The grading of the Off-campus Internship is partially based on the certificate of internship referred by the company and the internship reports/assignments.)
- 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。
The number of credits taken per semester should not exceed 28 credits and should not be less than 10 credits. For the off-campus internship semester, it is 10 credits.
- 通識課程中，*代表藝術組排課將視班級數調整；()代表至少學分數或時數。
In the general education curriculum, an asterisk (*) indicates that the arrangement of classes for the arts group will be adjusted based on the number of classes.
- 外系(含各類學程課程)選修課程最多承認 6 學分
A maximum of 6 elective credits from outside the department(including all types of academic programs) will be accepted.