

105 學年度第 1 學期課程委員會(105.11.16)決議通過  
 105 學年度第 1 學期校課程委員會(105.12.1)決議通過  
 105 學年度第 1 學期教務會議(105.12.8)決議通過  
 106 學年度第 1 學期校課程委員會(106.11.16)決議通過  
 106 學年度第 1 學期教務會議(106.11.30)決議通過  
 110 學年度第 1 學期校課程委員會(110.12.02)決議通過

學年 類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總								
	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	職場英文	2	2							通識領域	2	2	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																				
	自然-基礎統計*	2*	2																						
	全民國防教育軍事訓練(一)	0	2	0	2	人文-歷史與文化*	2*	2																	
(二)					藝術-美學導論*	2*	2																		
體育(一)(二)	0	2	0	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																		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			62 學分					
	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						校內實習(二)	1	2									
	中式點心			2	4	中式套餐製作	2	4						餐旅專題講座(二)			1	2							
	進階中餐烹調			4	8	餐旅專題講座(一)	1	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															
						營養學			2	2															
小計	(6)	(10)	(8)	(14)	小計	(9)	(16)	(9)	(12)	小計	(10)	(10)		小計	(5)	(8)	(5)	(8)							
系訂選修	肉品科學	2	4			調飲實務	2	2						創意廚藝	3	3			最少 應修 28 學分						
	蔬果雕刻與盤飾			2	4	燒臘滷燻焗	2	4						亞洲菜製作	2	4									
	臺灣傳統糕餅文化			2	2	素食烹調	2	4						進階日本料理	3	4									
						日本料理	2	4						產品包裝與運用	2	2									
						健康烹調			2	4				調理科學	2	2									
						團體膳食規劃			2	4				感官品評	2	2									
						西式糕點製作			2	4				冰雕藝術			2	4							
						西餐烹調			2	4				高階中式點心			2	4							
														食品安全管制系統(HACCP)			2	2							
														台灣菜的餐酒搭配			3	3							
													餐廳規劃與設計			2	2								
													藥膳理論			2	2								





