

第一學年					第二學年					
科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		
	學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	
通識教育 12 學分										
803000 社會	2	2	2	2	805000 藝術			2	2	
(一)802013(二)802014 休閒運動	1	2	1	2	804000 人文			2	2	
					806000 自然			2	2	
小計	3	4	3	4	小計			6	6	
系訂必修 32 學分										
必修	821010 餐旅英語	2	2			821152 校外實習	10			
	821180 管理學	2	2			821153 校外參訪研習			1	1
	821110 餐飲人力資源管理	2	2			821041 餐飲實務			4	4
	821160 餐旅會計	2	2							
	821051 葡萄酒概論	2	2							
	821190 餐旅講座			1	2					
	821080 進階餐旅英語			2	2					
	821120 餐飲成本控制與分析			2	2					
	821070 行銷管理			2	2					
	小計	10	10	7	8	小計	10		5	5
選修(至少應修 28 學分)										
選修	822010 餐飲日語	2	2			822120 應用英文			2	2
	822380 研究方法	2	2			822130 高階餐飲日語			2	2
	822311 餐飲服務	2	4			822240 餐廳籌劃與開幕			2	2
	822291 餐旅概論	2	2			822150 餐旅行銷規劃			2	2
	822050 世界餐飲文化	2	2			822161 酒吧經營實務			2	2
	822062 餐飲資訊管理	2	2			822250 餐飲人力訓練與規劃			2	2
	822140 餐旅法語	2	2			822270 服務管理			2	2
	822390 葡萄酒研究			2	2	822280 財務管理			2	2
	822190 進階餐旅法語			2	2	822400 俱樂部管理			2	2
	822070 進階餐飲日語			2	2	822420 餐旅法規			2	2
	822080 餐飲業連鎖經營管理			2	2	822312 餐飲經營研討(15 人以			2	2
	822321 烹飪概論			2	4	822313 餐飲專題製作(15 人以			2	2
	822301 飲料調製			2	3	822314 餐飲創業管理(15 人以			2	2
	822020 餐飲管理			2	2	822030 營養學			2	2
	822063 餐飲電子商務應用			2	2	822171 廚房管理 (含餐飲衛生稽查實務)			2	2
	822101 統計軟體應用			2	2	822220 感官評估與分析			2	2
	822410 國際禮儀			2	2	822430 異國料理			2	2
	822131 初級餐飲日語			2	2	822210 公共關係與危機處理			2	2
備註	畢業至少應修 72 學分									

◎修業時間二年以上，必修 44 學分(含通識 12 學分及專業 32 學分)，選修 28 學分，總共 72 學分。

◎「餐飲服務(2 學分 4 小時)」、「飲料調製(2 學分 3 小時)」、「餐飲管理(2 學分 2 小時)」、「烹飪概論(2 學分 4 小時)」、「餐旅概論(2 學分 2 小時)」為非本科系必選課程，學分數得列入畢業學分之計算。