

103學年度入學新生適用

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	英文(讀/寫)(一)(二)	2	2	2	2	英文(聽/說)(三)	2	2							通識	2	2	2	2		
	英文(聽/說)(一)(二)	2	2	2	2	第二外語(一)(二)	2	2	2	2											
	中國語文能力訓練					歷史與文化	2	2													
	中國文學欣賞	2	2	2	2	美學導論	2	2													
	中文寫作					廚藝色彩與造型理論															
	經濟與生活					世界音樂			2	2											
	法學緒論																				
	心理學	2	2	2	2																
	傳播學																				
	社會科學概論																				
	計算機概論(一)(二)	1	2	1	2																
	基礎統計	*2	2																		
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2																
	體育(一)(二)	1	2	1	2																
小計	12	16	10	14	小計	8	8	4	4	小計					小計	2	2	2	2		
系訂必修	食材認識	2	2			餐旅管理	3	3			校外實習(一)(二)	10		10	服務管理	3	3				
	酒類知識導論	2	3			餐飲服務	4	6							宴會管理	2	2				
	西式烹調	2	4			行銷管理	2	2							成本控制與分析	2	2				
	食品衛生與安全			2	2	服務實習	1	2							人力資源管理	2	2				
	茶飲與咖啡調製			2	3	雞尾酒調製	2	3							餐飲管理個案研究			2	2		
	食物與營養			2	2	餐旅英語			3	3					餐飲資訊系統			2	2		
	中式烹調			2	4	管理學			3	3					校外參訪研習			1	1		
						餐旅會計			3	3											
						餐旅專題講座			1	2											
						餐廳實務			3	6											
						葡萄酒知識與品評			2	3											
	小計	6	9	8	11	小計	12	16	15	20	小計	10		10	小計	9	9	5	5		
	系訂選修	餐飲概論	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2							餐廳佈局與設計	2	2			
		世界飲食文化	2	2			採購實務	2	2							酒吧經營管理	2	2			
西式點心		2	4			旅館管理	2	2							研究方法	2	2				
中式點心				2	4	異國料理	2	4							統計軟體應用	2	2				
中華飲食文化				2	2	餐旅法規	2	2							廚房管理	2	2				
餐廳設備與器具之認識與維護				2	2	房務實務	2	2							初階餐飲法語會話	2	2				
創意廚藝				2	4	桌邊服務			2	2					初階餐飲日語會話	2	2				
						客房實務			2	2					初階餐飲英語	2	2				
						綠色餐飲			2	2					督導實務	1	2				
						餐旅粵語會話			2	2					專題製作	2	2				
						餐旅日語會話			2	2					餐旅國際認證	2	2				
						宴會點心			2	4					初階葡萄酒與烈酒國際認證	2	2				
						婚宴規劃			2	2					咖啡師國際認證	2	2				
						餐飲實務認證			2	2					進階餐飲法語會話			2	2		
															進階餐飲日語會話			2	2		
															進階餐飲英語會話			2	2		
															公共關係與危機處理			2	2		
															餐飲安全管理			2	2		
															餐廳籌劃與開幕			2	2		
															連鎖業經營管理			2	2		
															電子商務			2	2		
															餐飲人力訓練與發展			2	2		
															餐飲時勢分析			2	2		
															談判與溝通技巧			2	2		
															財務管理			2	2		
															創意行銷			2	2		
															進階葡萄酒與烈酒國際認證			2	2		
小計		6	8	8	12	小計	12	14	16	18	小計				小計	25	26	28	28		
建議至少選修學分	2	2-4	2	2-4	建議至少選修學分	2	2-4	2	2-4	建議至少選修學分				建議至少選修學分	3-4	4	6	6			
總計	24	27-29	20	27-29	總計	22	26-28	21	26-28	總計	10		10	總計	14-15	15	13	13			

備註：1、畢業學分數為130學分(含校訂必修38學分、系訂必修75學分、選修至少達17學分，跨系選修學分數不得超過六學分)。

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、\*代表排課將考量班級數調整開課學期。