

學年 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	語文-英文(讀/寫)(一)(二)	2	2	2	2	職場英文	2	2													
	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											
	永續環境與勞作教育(一)(二)	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																		
	永續食農教育與實務			4	4																
	小計	2	2	4	4	小計					小計				小計						
選修	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 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		
	食物學	2	2			麵包製作	2	4									餐飲成本控制	2	2		
	廚藝概論	2	2			餐旅專題講座(一)	1	2									菜單規劃與設計	2	2		
	食物認識與選購	2	2			餐飲服務	2	4									校內餐廳營運(二)	1	2		
	基礎烘焙			2	4	營養學			2	2							宴會實務			3	
	初階西餐烹調(烹調方法與原理)			5	10	廚藝專業術語			2	2							餐旅專題講座(二)			1	
	飲食文化			2	2	西式套餐製備			5	10							餐飲行銷學			2	
						糕點製作			2	4											
						校內餐廳營運(一)			1	2											
	小計	11	16	9	16	小計	9	18	14	22	小計	10		10		小計	7	12	6	9	
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		
	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	
																	消費者行為			2	
																	餐飲開業企劃			2	
																	健康烹調			2	
																	廚藝法文			2	
																	校外參訪研習			1	
																				1	
																				131	

備註 1、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)。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。