

中西廚藝學程																												
必選	中餐廚藝實習 I				3	2	2	餐飲營養	2	2	0																	
	西餐廚藝實習 I				3	2	2	蔬果雕刻與盤飾	3	2	2																	
選修								中餐廚藝實習 II				3	2	2	套餐料理製作	3	2	2										
								西餐廚藝實習 II				3	2	2	菜單設計與規劃	2	2	0										
								日式料理製作				3	2	2	宴會與外燴管理	2	2	0										
								廚房規劃與設備維護				2	2	0	台灣小吃製作	3	2	2										
								餐飲美學				2	2	0	異國料理製作				3	2	2							
															養生料理製作				3	2	2							
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	4	4	應修專業選修合計	5	4	2	5	5	0	應修專業選修合計	5	5	0	6	6	0	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	6	1	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	0	2	0	6	6	4	選修學分/時數	5	6	2	5	7	0	選修學分/時數	7	9	0	10	10	0	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	19	7	總學分/總時數	18	18	3	17	18	1	總學分/總時數	18	19	1	17	16	1	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

烘焙廚藝學程																												
必選	烘焙學概論				3	3	0	西式點心與蛋糕製作	3	2	2																	
	麵包製作				3	2	2	餐飲營養	2	2	0																	
選修								盤飾點心與冰淇淋製作				3	2	2														
								餐飲美學				2	2	0	巧克力製作	3	2	2										
								產品包裝設計與應用				2	2	0	歐式麵包製作	3	2	2										
															藝術蛋糕製作	3	2	2										
															店面經營管理	2	2	0										
															感官品評	2	2	0										
選修															拉糖藝術				3	2	2							
															中式點心製作				3	2	2							
															和菓子製作				3	2	2							
															宴會點心製作				3	2	2							
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	5	2	應修專業選修合計	5	4	2	5	4	2	應修專業選修合計	5	4	2	6	4	4	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	6	1	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	0	2	0	6	7	2	選修學分/時數	5	6	2	5	6	2	選修學分/時數	7	8	2	10	8	4	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	20	5	總學分/總時數	18	18	3	17	17	3	總學分/總時數	18	18	3	17	14	5	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

飲品調製學程																												
必選	專業咖啡製作				3	2	2	葡萄酒評鑑實務	3	2	2																	
	創意泡沫飲品製作				3	2	2	飲料調製進階課程	3	2	2																	
選修								侍酒師服務				3	2	2														
								茶藝品評與文化				2	2	0	國際調酒研習	2	2	0										
								酒吧管理與實務				2	2	0	飲料單規劃與設計	2	2	0										
															烈酒與香甜酒實務	3	2	2										
															養生飲品	3	2	2										
															進階葡萄酒評鑑				3	2	2							
選修															咖啡烘焙評測				3	2	2							
															飲品設計				3	2	2							
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	4	4	應修專業選修合計	6	4	4	5	4	2	應修專業選修合計	4	4	0	6	4	4	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	6	1	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	選修學分/時數	0	2	0	6	6	4	選修學分/時數	6	6	4	5	6	2	選修學分/時數	6	8	0	10	8	4	選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	19	7	總學分/總時數	19	18	5	17	17	3	總學分/總時數	17	18	1	17	14	5	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

旅館實務學程																												
必選	房務管理實務				3	2	2	宴會管理實務	3	2	2																	
	客務管理實務				3	2	2	顧客抱怨與危機處理	2	2	0	餐旅日語	2	2	0													
選修								旅館專業英文				2	2	0														
								人際關係與溝通技巧				2	2	0	旅館顧客關係管理	2	2	0										
								旅館休閒活動管理				2	2	0	民宿經營與管理	2	2	0										
								國際禮儀				2	2	0	旅館資訊系統	2	2	0										
								餐旅企業參訪研習				1	1	0	餐旅時勢分析	1	1	0										
															餐旅產業分析調查				2	2	0							
選修															會議與展覽管理實務				2	2	0							
															客房營業報表分析				2	2	0							
															旅館設備與維護				2	2	0							
															進階旅館專業英文				2	2	0							
															旅館專業日文				2	2	0							
總計	應修專業選修合計	0	0	0	6	4	4	應修專業選修合計	5	4	4	5	5	0	應修專業選修合計	5	5	0	6	6	0	應修專業選修合計	0	0	0	0	0	0
	必修學分/時數	20	17	5	14	13	3	必修學分/時數	13	12	1	12	11	1	必修學分/時數	11	10	1	7	6	1	必修學分/時數	9	0	40	9	0	40
	最低選修學分/時數	0	2	0	6	6	4	最低選修學分/時數	5	6	4	5	7	0	最低選修學分/時數	7	9	0	10	10	0	最低選修學分/時數	0	0	0	0	0	0
	總學分/總時數	20	19	5	20	19	7	總學分/總時數	18	18	5	17	18	1	總學分/總時數	18	19	1	17	16	1	總學分/總時數	9	0	40	9	0	40

1.總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括：通識必修課程26學分【含：生活情境英文I及II，中文閱讀與書寫I、II，體育I、II，社團學習與實作I、II，勞動教育，程式設計與邏輯運算，幸福學，公民與社會，資訊科技與應用，歷史與文化及服務學習教育】；通識選修課程6學分，3個領域每個領域至少修2學分【含：藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域】；院訂必修10學分，**跨領域模組必修6學分**，專業必修53學分，專業選修至少27學分(含承認外系課程12學分，不含通識課程)。

2.全民國防教育軍事訓練(I、II、III、IV、V)為選修，各為0學分/2小時，共計0學分/8小時；體育(I及II)為必修，各為2學分/2小時，共計4學分/4小時；社團學習與實作一年級(I及II)為必修，各為1學分/1小時，共計2學分/2小時；勞動教育一年級為必修1學分/2小時；服務學習教育二年級為必修1學分/1小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。

3.跨領域課程模組說明：**必修6學分**。

4.實習說明：校外實習18學分。

5.各年級學分說明：一至三年級每學期至少修16學分，最多修25學分；四年級每學期至少修9學分，最多修25學分。

6.畢業門檻與配套措施說明：(1)中文能力須通過本校中文能力檢測，未通過者需繳交書目閱讀心得，經中文能力檢測小組委員審查通過，請參考本校學生中文能力檢測實施要點；(2)英文能力須通過英檢初級，未通過者，可選修「英文檢定」初級課程，其成績合格者始得認列，請參考本校英文檢定課程實施要點；(3)資訊能力須通過本校「資訊能力證照認可列表」內所列之證照項目，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加證照認證考試，請參考本校學生資訊能力檢測實施要點；(4)專業能力：請參考本系學生畢業門檻規畫表。

7.學程說明：學程共有中西廚藝、烘焙廚藝、飲品調製及旅館實務等四個學程，完成任一學程最低修課學分數可申請學程修課證明：

(1)中西廚藝學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。

(2)烘焙廚藝學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。

(3)飲品調製學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。

(4)旅館實務學程：本系學生修畢學程20學分(外系學生修畢學程16學分)，給予學程修課證明。