

專業基礎	一年級		二年級	
	上學期	下學期	上學期	下學期
共同必修	國文(一) #英文(一) 中山學說與現代思潮 文學與人生	國文(二) #英文(二) 現代世界史 媒體素養概論		
專業必修	顧客關係管理 餐飲管理導論 餐飲服務 餐飲衛生與安全 飲調實務	烘焙食品 蔬果切雕與盤飾	商業套裝軟體 食材認識與選購 中餐烹調	資訊與網路應用 西餐烹調 門市服務管理 餐飲行銷管理
專業選修	#餐飲專題討論(一)	食品安全管制系統實務 #餐飲專題討論(二)	點心暨節慶蛋糕 鐵板燒製作 咖啡萃取與拉花技術 餐飲消費者行為 餐飲服務人員基準	日式料理 亞洲傳統糕點 #飲食文化 餐飲創意思考訓練



說明:

- (1)每學期至少修習 20 學分；兩年學習期間跨系最多至 6 學分。
- (2)*表示需電腦上機。
- (3)#表示網路教學。網路教學在校內需至少 6 週次授課，作為說明、講解、評量及考核的教學授課。
- (4)畢業總學分至少為 80 學分(共同必修 20 學分，專業必修 38 學分，專業選修 22 學分)。