

# 臺北城市科技大學五年制專科部餐飲事業科課程規劃表(112入學年適用)

112年03月01日-111學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定  
112年03月16日-111學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過  
112年03月29日-111學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				五 年 級				學分	時數									
	科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		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			學分	時數	學分	時數					學分	時數	學分	時數					
部訂必修	群核心一般通識	國文I-II		2	2	2	2	國文III-IV		2	2	2	2													語文	16/16				
		英文I-II		2	2	2	2	英文III-IV		2	2	2	2													數學	8/8				
		數學I-II		2	2	2	2	數學III-IV		2	2	2	2													社會	6/6				
		地理				2	2	公民與社會				2	2													自然	4/4				
		化學				2	2	歷史		2	2															藝術	4/4				
		物理		2	2																					生活	4/4				
		音樂鑑賞				2	2																			體育	6/6				
		藝術生活		2	2																					軍護	6/6				
		計算機概論		2	2			法律與生活		2	2																				
		體育I-II		2	2	2	2	體育III				2	2																		
		全民國防教育I-II		1	1	1	1	全民國防教育III-IV		1	1	1	1																		
		健康與護理		2	2																										
		部訂通識必修小計		17	17	15	15	小計		11	11	11	11	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0
		部定通識必修合計										54/54(學分/時數)																			
		群及實習科目	群核心專業	餐旅概論I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話III-IV		2	2	2	2	餐旅英文與會話V-VI		2	2	2	2				
								餐旅服務技術I-II		4	4	4	4	初級會計I-II		2	2	2	2	餐旅資訊系統I-II		2	3	2	3						
								餐旅採購與成本分析		2	2			飲料與調酒I-II		3	3	3	3	職場安全與衛生		2	2								
														餐旅產品銷售技巧				2	2												
														餐旅服務管理				2	2												
部訂群核心專業小計				2	2	2	2	小計		8	8	6	6	小計		7	7	11	11	小計		0	0	0	0	小計		6	7	4	5
部訂群核心專業合計										46/48(學分/時數)																					
校訂必修	通識必修	社會責任實踐I-II		0	1	0	1	社會責任實踐III-IV		0	1	0	1	環境與生活		2	2			多元語文I-II		2	2	2	2						
												情緒管理				2	2			高爾夫		2	2								
																				職場禮儀與口語表達		2	2								
																				職場應用文			2	2							
																				職場倫理			2	2							
		校訂通識必修小計		0	1	0	1	小計		0	1	0	1	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0	小計		6	6	6	6
校訂通識必修合計										16/20(學分/時數)																					
校訂必修	專業及實習科目	基礎刀工與烹調		3	3	中餐烹調II		3	4	營養學概論		3	3	校外實習I-II		10	10	10	10	專題製作I-II		2	4	2	4						
		餐飲衛生I-II		2	2	2	2	菜單設計				2	2	烘焙概論		2	2			餐飲人力資源管理		2	2								
		食物學原理I-II		2	2	2	2	西餐烹調I				3	4	西餐烹調II		3	4			校內專業實習I		2	2								
		中餐烹調I				3	4					餐飲門市管理		2	2					校內專業實習II			2	2							
												商業文書處理		2	3																
												西式點心製作				3	4														
												食品安全管理				2	2														
												宴會管理				2	2														
		校訂專業必修小計		7	7	7	8	小計		3	4	5	6	小計		12	14	7	8	小計		10	10	10	10	小計		6	8	4	6
		校訂專業必修合計										71/81(學分/時數)																			
校訂選修	通識選修	通識選修修習年級4-5 畢業前任選四門課(8學分)				社會科學領域								社會科學領域								社會科學領域									
						人文藝術領域								人文藝術領域								人文藝術領域									
						自然科學領域								自然科學領域								自然科學領域									
		餐飲文化		2	2	中式點心製作		4	4	機能性食品		2	2							餐飲投資評估		2	2								
		國際禮儀				2	2	餐飲日語會話				2	2	餐飲行銷學		2	2			酒類賞析				4	4						
								人際關係與溝通技巧				2	2	消費者行為				2	2	餐飲創業企劃				2	2						
										茶道賞析				3	3	餐廳規劃與設計				2	2										
校訂專業選修小計		2	2	2	2	小計		4	4	4	4	小計		4	4	7	7	小計		0	0	0	0	小計		2	2	8	8		
專業選修最少應修20學分以上																															

1. 最低畢業學分：220學分  
 必修：189學分 (通識必修：70學分 專業必修：117學分)  
 選修：31學分 (通識選修：8學分 專業選修：25學分)  
 2. 校外實習課程為1學年20學分(實習滿12個月，每週40小時，需至少1600小時以上)。

# 臺北城市科技大學五年制專科部餐飲管理科課程規劃表(111入學年適用)

111年03月10日-110學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定  
111年03月21日-110學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議  
111年04月07日-110學年度第2學期第1次校課程發展委員會審議

類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				五 年 級								
	科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		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			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數	學分
部訂必修	群 核 心 一 般 通 識	國文I-II		2	2	2	2	國文III-IV		2	2	2	2												
		英文I-II		2	2	2	2	英文III-IV		2	2	2	2												
		數學I-II		2	2	2	2	數學III-IV		2	2	2	2												
		地理				2	2	公民與社會				2	2												
								歷史		2	2														
		化學				2	2																		
		物理		2	2																				
		音樂鑑賞				2	2																		
		藝術生活		2	2																				
		計算機概論		2	2			法律與生活		2	2														
		體育I-II		2	2	2	2	體育III				2	2												
		全民國防教育I-II		1	1	1	1	全民國防教育III-IV		1	1	1	1												
		健康與護理		2	2																				
		部訂通識必修小計		17	17	15	15	小計		11	11	11	11	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0
		部定通識必修合計										54/54(學分/時數)													
群 核 心 專 業 目 的	餐旅概論I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話III-IV		2	2	2	2	餐旅英文與會話V-VI		2	2	2	2	
							餐旅服務技術I-II		4	4	4	4	初級會計I-II		2	2	2	2	餐旅資訊系統I-II		2	3	2	3	
							餐旅採購與成本分析		2	2			飲料與調酒I-II		3	3	3	3	職場安全與衛生		2	2			
													餐旅產品銷售技巧				2	2							
													餐旅服務管理				2	2							
	部訂群核心專業小計		2	2	2	2	小計		8	8	6	6	小計		7	7	11	11	小計		0	0	0	0	
部訂群核心專業合計										46/48(學分/時數)															
校 訂 必 修	通 識 必 修	勞作教育I-II		0	1	0	1	勞作教育III-IV		0	1	0	1	環境與生活		2	2			多元語文I-II		2	2	2	2
														情緒管理				2	2	職場應用文		2	2		
																				職場倫理		2	2		
																				高爾夫				2	2
																				職場禮儀與口語表達				2	2
		校訂通識必修小計		0	1	0	1	小計		0	1	0	1	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0
校訂通識必修合計										16/20(學分/時數)															
校 訂 必 修	專 業 及 實 習 科 目	基礎刀工與烹調		3	3			中餐烹調II		3	4			營養學概論		3	3			校外實習I-II		10	10	10	10
		餐旅衛生I-II		2	2	2	2	菜單設計				2	2	烘焙概論		2	2			餐飲人力資源管理		2	2		
		食物學原理I-II		2	2	2	2	西餐烹調I				3	4	西餐烹調II		3	4			校內專業實習I		2	2		
		中餐烹調I				3	4							餐飲門市管理		2	2			校內專業實習II				2	2
														商業文書處理		2	3								
														西式點心製作				3	4						
														食品安全管理				2	2						
														宴會管理				2	2						
		校訂專業必修小計		7	7	7	8	小計		3	4	5	6	小計		12	14	7	8	小計		10	10	10	10
		校訂專業必修合計										71/81(學分/時數)													
校 訂 選 修	通 識 選 修	通識選修修習年級3-5 畢業前任選三門課(6學分)				社會科學領域								社會科學領域											
						人文藝術領域								人文藝術領域											
						自然科學領域								自然科學領域											
		餐飲文化		2	2			中式點心製作		4	4			機能性食品		2	2			餐飲投資評估		2	2		
		國際禮儀				2	2	餐飲日語會話				2	2	餐飲行銷學		2	2			酒類賞析				4	4
								人際關係與溝通技巧				2	2	消費者行為				2	2	餐飲創業企劃				2	2
												茶道賞析				3	3	餐廳規劃與設計				2	2		
校訂專業選修小計		2	2	2	2	小計		4	4	4	4	小計		4	4	7	7	小計		0	0	0	0		
專業選修最少應修20學分以上																									

1.最低畢業學分：220學分  
 必修：189學分 (通識必修：70學分 專業必修：117學分)  
 選修：31學分 (通識選修：8學分 專業選修：25學分)  
 2.校外實習課程為1學年20學分(實習滿12個月，每週40小時，需至少1600小時以上)。

# 臺北城市科技大學五年制專科部餐飲管理科課程規劃表(110入學年適用)

110年03月08日-109學年度第2學期第1次系課程發展委員會審議  
110年03月15日-109學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議  
110年04月08日-109學年度第2學期第1次校課程發展委員會審議

類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				科 目	上學期	下學期							
	科 目		上學期		下學期		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			學分	時數				學分	時數	學分	時數			
部訂必修	群核心一般通識	國文I-II	2	2	2	2	國文III-IV	2	2	2	2								語文	16/16						
		英文I-II	2	2	2	2	英文III-IV	2	2	2	2								數學	8/8						
		數學I-II	2	2	2	2	數學III-IV	2	2	2	2								社會	6/6						
		地理			2	2	公民與社會			2	2									自然	4/4					
		化學			2	2	歷史	2	2											藝術	4/4					
		物理	2	2																生活	4/4					
		音樂鑑賞			2	2														體育	6/6					
		藝術生活	2	2			法律與生活	2	2											軍護	6/6					
		計算機概論	2	2			體育III			2	2															
		體育I-II	2	2	2	2	全民國防教育III-IV	1	1	1	1															
		全民國防教育I-II	1	1	1	1																				
		健康與護理	2	2																						
		部訂通識必修小計		17	17	15	15	小計		11	11	11	11	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	
		部定通識必修合計												54/54(學分/時數)												
		群及實科科目	群核心專業科目	餐旅概論I-II	2	2	2	2	餐旅英文與會話I-II	2	2	2	2	餐旅英文與會話III-IV	2	2	2	2			餐旅英文與會話V-VI	2	2	2	2	
						餐旅服務技術I-II	4	4	4	4	初級會計I-II	2	2	2	2			餐旅資訊系I-II	2	3	2	3				
						餐旅採購與成本分析	2	2			飲料與調酒I-II	3	3	3	3			職場安全與衛生	2	2						
										餐旅產品銷售技巧				2	2											
										餐旅服務管理				2	2											
部訂群核心專業小計				2	2	2	2	小計		8	8	6	6	小計		7	7	11	11	小計		0	0	0	0	
部訂群核心專業合計												46/48(學分/時數)														
校訂必修	通識必修	勞作教育I-II	0	1	0	1	勞作教育III-IV	0	1	0	1	環境與生活	2	2					多元語文I-II	2	2	2	2			
												情緒管理			2	2			職場應用文	2	2					
																			職場倫理	2	2					
																			高爾夫			2	2			
																			職場禮儀與口語表達			2	2			
校訂通識必修小計		0	1	0	1	小計		0	1	0	1	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0			
校訂通識必修合計												16/20(學分/時數)														
校訂必修	專業及實習科目	1.外語課程需修滿12學分。一、二年級為「英文I-IV」8學分，修畢後尚需修「多元語文I-II」課程4學分。 2.為增進學生多元文化之涵養，「多元語文」課程將依照語文類別或主題開課。 3.選擇修習語文類別課程者，課程選定後，上下學期將不得調整和異動。而欲修習主題外語課程者，則可依興趣和內容選擇修課。																								
		基礎刀工與烹調	3	3			中餐烹調II	3	4			營養學概論	3	3			校外實習I-II	10	10	10	10	專題製作I-II	2	4	2	4
		餐飲衛生I-II	2	2	2	2	菜單設計			2	2	烘焙概論	2	2					餐飲人力資源管理	2	2					
		食物學原理I-II	2	2	2	2	西餐烹調I			3	4	西餐烹調II	3	4					校內專業實習I	2	2					
		中餐烹調I			3	4						餐飲門市管理	2	2						校內專業實習II			2	2		
												商業文書處理	2	3												
												西式點心製作			3	4										
												食品安全管理			2	2										
												宴會管理			2	2										
		校訂專業必修小計		7	7	7	8	小計		3	4	5	6	小計		12	14	7	8	小計		10	10	10	10	
校訂專業必修合計												71/81(學分/時數)														
校訂選修	通識選修	通識選修修習年級3-5 畢業前任選三門課(6學分)										社會科學領域						社會科學領域								
												人文藝術領域						人文藝術領域								
												自然科學領域						自然科學領域								
		餐飲文化	2	2			中式點心製作	4	4			機能性食品	2	2					餐飲投資評估	2	2					
		國際禮儀			2	2	餐飲日語會話			2	2	餐飲行銷學	2	2					酒類賞析			4	4			
							人際關係與溝通技巧			2	2	消費者行為			2	2			餐飲創業企劃			2	2			
										茶道賞析			3	3			餐廳規劃與設計			2	2					
										餐飲連鎖店經營			2	2												
校訂專業選修小計		2	2	2	2	小計		4	4	4	4	小計		4	4	7	7	小計		0	0	0	0			
校訂專業選修合計												專業選修最少應修20學分以上														

1.最低畢業學分：220學分  
 必修：189學分 (通識必修：70學分 專業必修：117學分)  
 選修：31學分 (通識選修：8學分 專業選修：25學分)  
 2.校外實習課程為1學年20學分(實習滿12個月，每週40小時，需至少1600小時以上)。

# 臺北城市科技大學五年制專科部餐飲管理科課程規劃表(109學年適用)

109年03月10日-108學年度第2學期第1次系課程發展委員會審議  
109年03月23日-108學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議  
109年04月09日-108學年度第2學期第1次校課程發展委員會審議

類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				五 年 級														
	科 目		上 學 期		下 學 期		科 目		上 學 期		下 學 期		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			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	
部訂必修	群 核 心 一 般 通 識	國文I-II		2	2	2	2	國文III-IV		2	2	2	2																		
		英文I-II		2	2	2	2	英文III-IV		2	2	2	2																		
		數學I-II		2	2	2	2	數學III-IV		2	2	2	2																		
		地理				2	2	公民與社會				2	2																		
		化學				2	2	歷史		2	2																				
		物理		2	2			法律與生活		2	2																				
		音樂鑑賞				2	2	體育III				2	2																		
		藝術生活		2	2			全民國防教育III-IV		1	1	1	1																		
		計算機概論		2	2																										
		體育I-II		2	2	2	2																								
		全民國防教育I-II		1	1	1	1																								
		健康與護理		2	2																										
		部訂通識必修小計		17	17	15	15	小計		11	11	11	11	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0
部定通識必修合計		54/54(學分/時數)																													
群 及 實 習 科 目	餐旅概論I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話III-IV		2	2	2	2					餐旅英文與會話V-VI		2	2	2	2			
							餐旅服務技術I-II		4	4	4	4	初級會計I-II		2	2	2	2					餐旅資訊系I-II		2	3	2	3			
							餐旅採購與成本分析		2	2			飲料與調酒I-II		3	3	3	3					職場安全與衛生		2	2					
													餐旅產品銷售技巧				2	2													
													餐旅服務管理				2	2													
	部訂群核心專業小計		2	2	2	2	小計		8	8	6	6	小計		7	7	11	11	小計		0	0	0	0	小計		6	7	4	5	
部訂群核心專業合計		46/48(學分/時數)																													
通 識 必 修	勞作教育I-II		0	1	0	1	勞作教育III-IV		0	1	0	1	環境與生活		2	2							多元語文I-II		2	2	2	2			
													情緒管理				2	2					職場應用文		2	2					
																							職場倫理		2	2					
																							高爾夫			2	2				
																							職場禮儀與口語表達			2	2				
	校訂通識必修小計		0	1	0	1	小計		0	1	0	1	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0	小計		6	6	6	6	
校訂通識必修合計		16/20(學分/時數)																													
校 訂 必 修	1.外語課程需修滿12學分。一、二年級為「英文I-IV」8學分，修畢後尚需修「多元語文I-II」課程4學分。 2.為增進學生多元文化之涵養，「多元語文」課程將依照語文類別或主題開課。 3.選擇修習語文類別課程者，課程選定後，上下學期將不得調整和異動。而欲修習主題外語課程者，則可依興趣和內容選擇修課。																														
	專 業 及 實 習 科 目	基礎刀工與烹調		3	3			中餐烹調II		3	4			營養學概論		3	3			校外實習I-II		10	10	10	10	專題製作I-II		2	4	2	4
		餐飲衛生I-II		2	2	2	2	菜單設計				2	2	烘焙概論		2	2							餐飲人力資源管理		2	2				
		食物學原理I-II		2	2	2	2	西餐烹調I				3	4	西餐烹調II		3	4							校內專業實習I		2	2				
		中餐烹調I				3	4							餐飲門市管理		2	2							校內專業實習II				2	2		
														商業文書處理		2	3														
														西式點心製作				3	4												
														食品安全管理				2	2												
														宴會管理				2	2												
	校訂專業必修小計		7	7	7	8	小計		3	4	5	6	小計		12	14	7	8	小計		10	10	10	10	小計		6	8	4	6	
校訂專業必修合計		71/81(學分/時數)																													
校 訂 選 修	通 識 選 修	通識選修修習年級3-5 畢業前 <b>任選三門課(6學分)</b>										社會科學領域						社會科學領域						社會科學領域							
												人文藝術領域						人文藝術領域						人文藝術領域							
												自然科學領域						自然科學領域						自然科學領域							
	專 業 選 修 科 目	餐飲文化		2	2			中式點心製作		4	4			機能性食品		2	2							餐飲投資評估		2	2				
		國際禮儀				2	2	餐飲日語會話				2	2	餐飲行銷學		2	2							酒類賞析				4	4		
								人際關係與溝通技巧				2	2	消費者行為				2	2					餐飲創業企劃				2	2		
												茶道賞析				3	3					餐廳規劃與設計				2	2				
												餐飲連鎖店經營				2	2														
校訂專業選修小計		2	2	2	2	小計		4	4	4	4	小計		4	4	7	7	小計		0	0	0	0	小計		2	2	8	8		
		專業選修最少應修25學分以上																													
1.最低畢業學分：220學分 必修：189學分 (通識必修：72學分 專業必修：117學分) 選修：31學分 (通識選修：8學分 專業選修：25學分) 2.校外實習課程為1學年20學分(實習滿12個月，每週40小時，需至少1600小時以上)。																															

# 臺北城市科技大學五年制專科部**餐飲管理科**課程規劃表(108學年適用)

108年03月08日-107學年度第2學期第1次系課程發展委員會訂定  
108年03月14日-107學年度第2學期第1次院課程發展委員會審議  
108年03月28日-107學年度第2學期第1次校課程發展委員會審議

類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				五 年 級														
	科 目		上 學 期		下 學 期		科 目		上 學 期		下 學 期		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			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數							
部訂必修	群 核 心 一 般 通 識	國文I-II		2	2	2	2	國文III-IV		2	2	2	2																		
		英文I-II		2	2	2	2	英文III-IV		2	2	2	2																		
		數學I-II		2	2	2	2	數學III-IV		2	2	2	2																		
		地理				2	2	公民與社會				2	2																		
		化學				2	2	歷史		2	2																				
		物理		2	2			法律與生活		2	2																				
		音樂鑑賞				2	2	體育III				2	2																		
		藝術生活		2	2			全民國防教育III-IV		1	1	1	1																		
		計算機概論		2	2																										
		體育I-II		2	2	2	2																								
		全民國防教育I-II		1	1	1	1																								
		健康與護理		2	2																										
		部訂通識必修小計		17	17	15	15	小計		11	11	11	11	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0	0						
部定通識必修合計		54/54(學分/時數)																													
群 及 實 習 科 目	餐旅概論I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話I-II		2	2	2	2	餐旅英文與會話III-IV		2	2	2	2			餐旅英文與會話V-VI		2	2	2	2					
							餐旅服務技術I-II		4	4	4	4	初級會計I-II		2	2	2	2			餐旅資訊系I-II		2	3	2	3					
							餐旅採購與成本分析		2	2			飲料與調酒I-II		3	3	3	3			職場安全與衛生		2	2							
													餐旅產品銷售技巧				2	2													
													餐旅服務管理				2	2													
部訂群核心專業小計		2	2	2	2	小計		8	8	6	6	小計		7	7	11	11	小計		0	0	0	0	小計		6	7	4	5		
部訂群核心專業合計		46/48(學分/時數)																													
校訂必修	通 識 必 修	勞作教育I-II		0	1	0	1	勞作教育III-IV		0	1	0	1	環境與生活		2	2					多元語文I-II		2	2	2	2				
														情緒管理				2	2			職場應用文		2	2						
																						職場倫理		2	2						
																						高爾夫			2	2					
																						職場禮儀與口語表達			2	2					
		校訂通識必修小計		0	1	0	1	小計		0	1	0	1	小計		2	2	2	2	小計		0	0	0	0	小計		6	6	6	6
校訂通識必修合計		16/20(學分/時數)																													
校訂必修	專 業 及 實 習 科 目	1.外語課程需修滿12學分。一、二年級為「英文I-IV」8學分，修畢後尚需修「多元語文I-II」課程4學分。 2.為增進學生多元文化之涵養，「多元語文」課程將依照語文類別或主題開課。 3.選擇修習語文類別課程者，課程選定後，上下學期將不得調整和異動。而欲修習主題外語課程者，則可依興趣和內容選擇修課。																													
		基礎刀工與烹調		3	3			中餐烹調II		3	4			營養學概論		3	3			校外實習I-II		10	10	10	10	專題製作I-II		2	4	2	4
		餐飲衛生I-II		2	2	2	2	菜單設計				2	2	烘焙概論		2	2					餐飲人力資源管理		2	2						
		食物學原理I-II		2	2	2	2	西餐烹調I				3	4	西餐烹調II		3	4					校內專業實習I		2	2						
		中餐烹調I				3	4							餐飲門市管理		2	2					校內專業實習II				2	2				
														商業文書處理		2	3														
														西式點心製作				3	4												
														食品安全管理				2	2												
														宴會管理				2	2												
		校訂專業必修小計		7	7	7	8	小計		3	4	5	6	小計		12	14	7	8	小計		10	10	10	10	小計		6	8	4	6
校訂專業必修合計		71/81(學分/時數)																													
校訂選修	通 識 選 修	通識選修修習年級3-5 畢業前 <b>任選三門課(6學分)</b>																													
								社會科學領域						社會科學領域								社會科學領域									
								人文藝術領域						人文藝術領域								人文藝術領域									
								自然科學領域						自然科學領域								自然科學領域									
														機能性食品		2	2					餐飲投資評估		2	2						
校訂選修	專 業 選 修 科 目	國際禮儀				2	2	餐飲日語會話				2	2	餐飲行銷學		2	2					酒類賞析				4	4				
								人際關係與溝通技巧				2	2	消費者行為				2	2			餐飲創業企劃				2	2				
														茶道賞析				3	3			餐廳規劃與設計				2	2				
														餐飲連鎖店經營				2	2												
		校訂專業選修小計		2	2	2	2	小計		4	4	4	4	小計		4	4	7	7	小計		0	0	0	0	小計		2	2	8	8
校訂專業選修合計		專業選修最少應修25學分以上																													
1.最低畢業學分：220學分 必修：189學分 (通識必修：72學分 專業必修：117學分) 選修：31學分 (通識選修：8學分 專業選修：25學分) 2.校外實習課程為1學年20學分(實習滿12個月，每週40小時，需至少1600小時以上)。																															