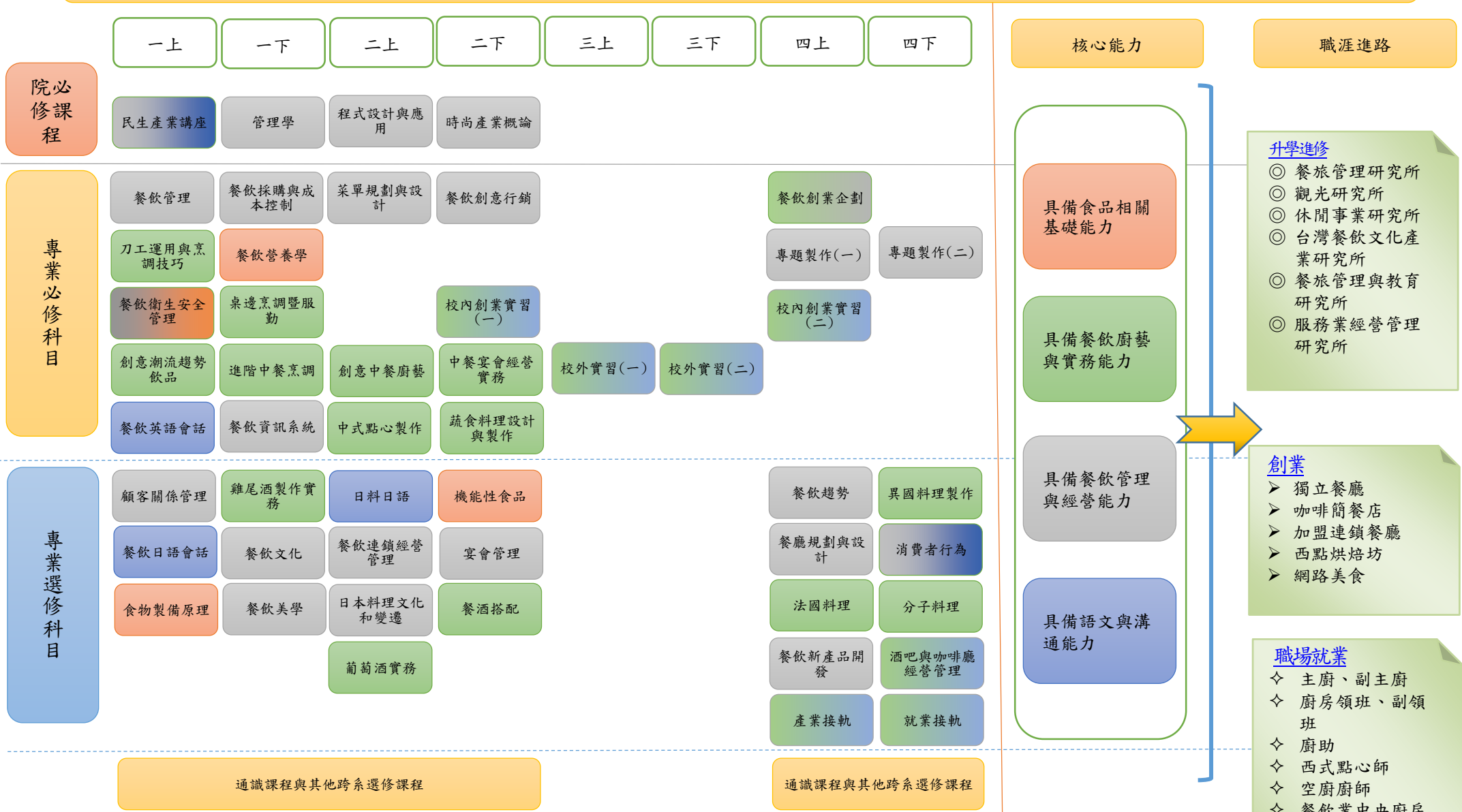
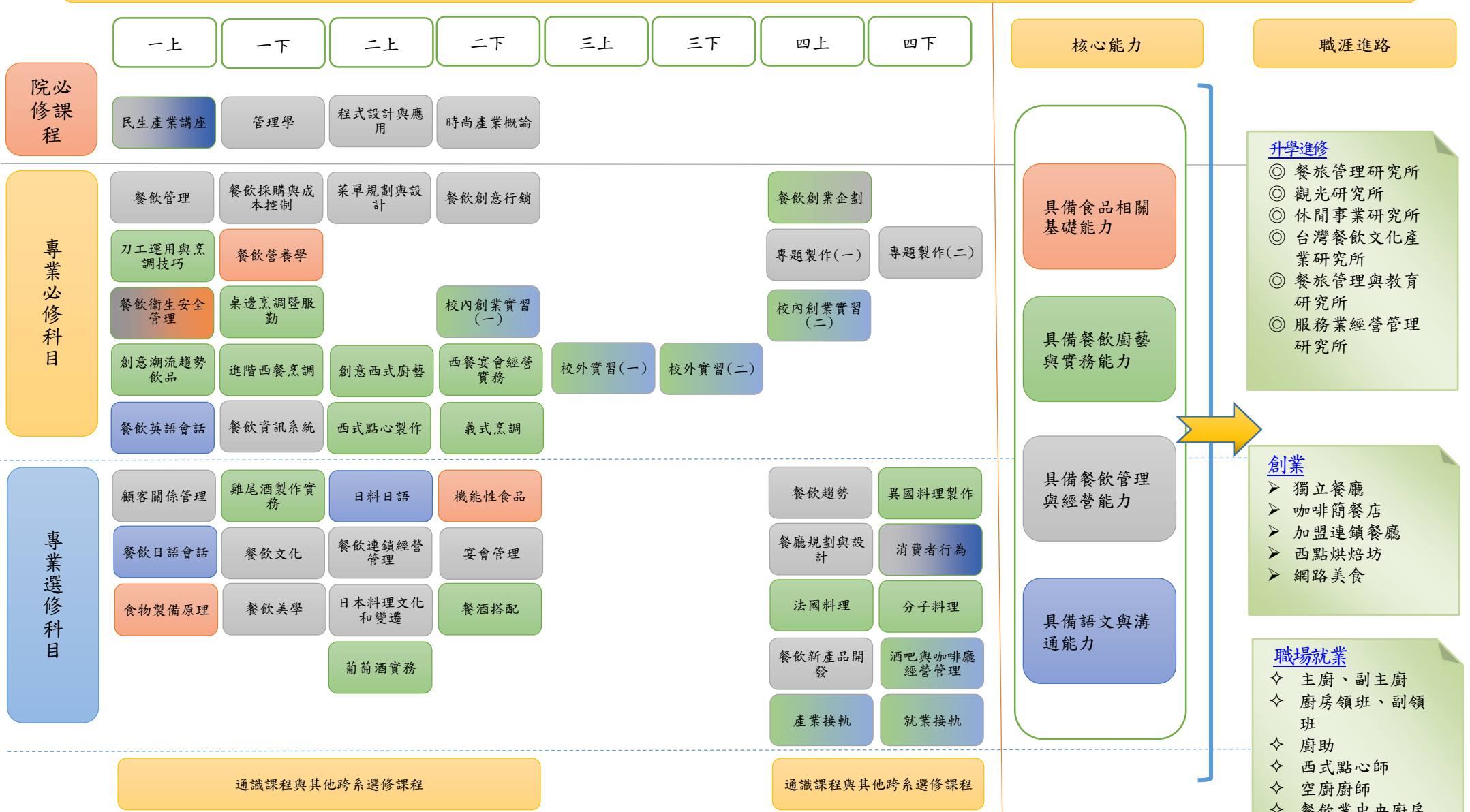


餐飲事業系111學年【中餐專業分流】課程模組-培育具有中餐廚藝與餐飲管理之人才



修課規定:
 1. 必修總學分為128學分, 含院必修8學分、系必修68學分、選修24學分、通識課程28學分。
 2. 餐飲相關證照或語文類證照為必須取得之相關畢業條件。參照畢業門檻等相關規定。

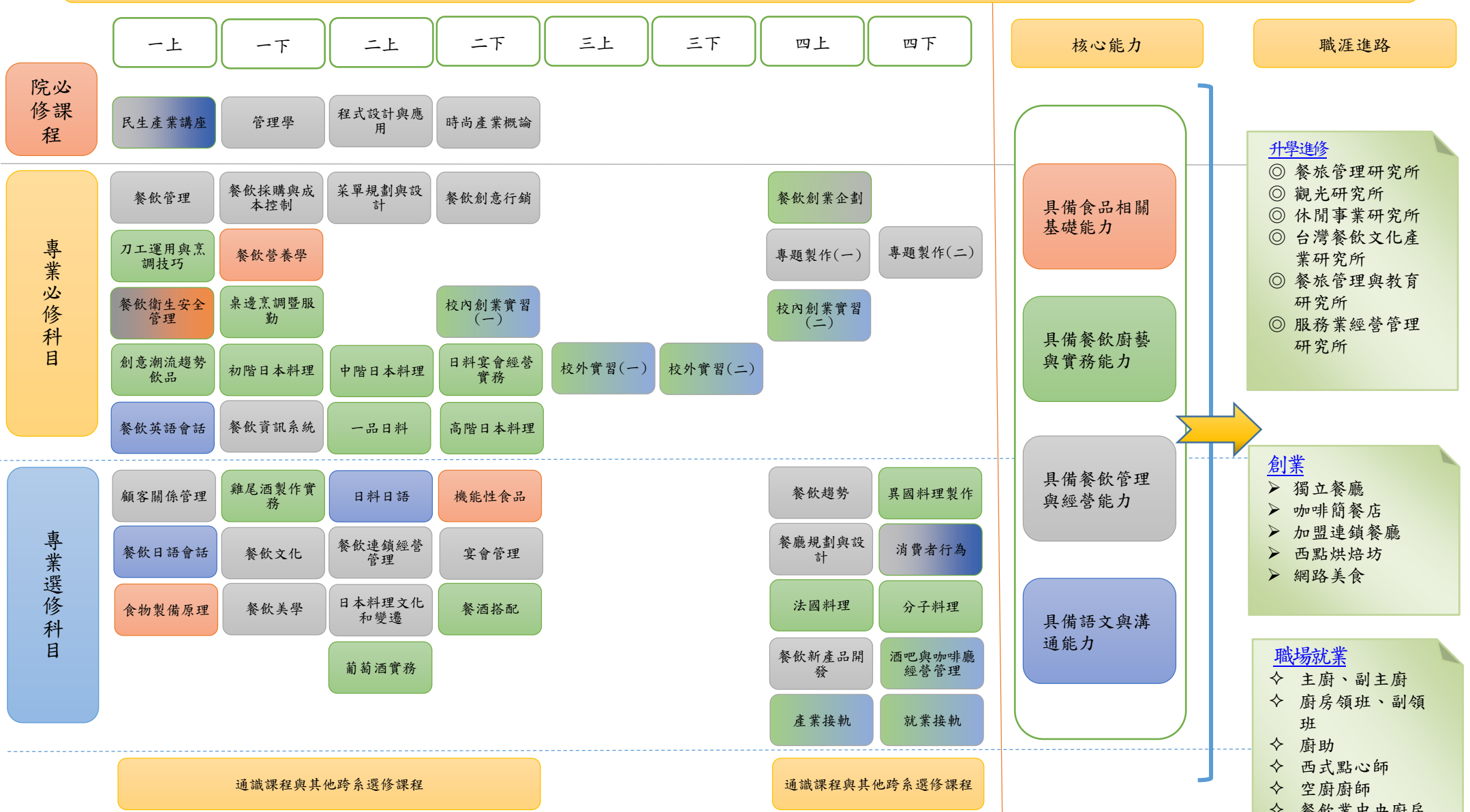
餐飲事業系111學年【西餐專業分流】課程模組-培育具有西餐廚藝與餐飲管理之人才



修課規定:

1. 必修總學分為128學分，含院必修8學分、系必修68學分、選修24學分、通識課程28學分。
2. 餐飲相關證照或語文類證照為必須取得之相關畢業條件。參照畢業門檻等相關規定。

餐飲事業系111學年【日料專業分流】課程模組-培育具有日料廚藝與餐飲管理之人才



- 升學進修**
- ◎ 餐旅管理研究所
 - ◎ 觀光研究所
 - ◎ 休閒事業研究所
 - ◎ 台灣餐飲文化產業研究所
 - ◎ 餐旅管理與教育研究所
 - ◎ 服務業經營管理研究所

- 創業**
- 獨立餐廳
 - 咖啡簡餐店
 - 加盟連鎖餐廳
 - 西點烘焙坊
 - 網路美食

- 職場就業**
- ◇ 主廚、副主廚
 - ◇ 廚房領班、副領班
 - ◇ 廚助
 - ◇ 西式點心師
 - ◇ 空廚廚師
 - ◇ 餐飲業中央廚房廚師
 - ◇ 餐飲產品研發人員

修課規定:
 1. 必修總學分為128學分，含院必修8學分、系必修68學分、選修24學分、通識課程28學分。
 2. 餐飲相關證照或語文類證照為必須取得之相關畢業條件。參照畢業門檻等相關規定。