

校訂必修科目	College	食品衛生安全 Food Hygiene and Safety	2	2																		
		廚藝概論 Introduction to Culinary arts	2	2																		
		中餐烹調(一)(二) Chinese Cuisine and Practice(I)(II)	4	8	4	4																
		中式米食加工 Chinese Style Rice Processing			3	4																
		麵包製作 Bread Making			3	4																
		蔬果切雕與刀工實務 Food Carving and Knife Skills and Practice	2	2																		
		西餐烹調(一)(二) Western Cuisine and Practice(I)(II)					4	4	4	8												
		食材學 Food Ingredients Study					3	3														
		中式點心製作 Traditional Chinese Pastries Production							3	4												
		飲食文化 Food Culture							2	2												
		西式點心製作 Western Pastry Making								3	4											
		第二外語(法文)(一)(二) Second Foreign Language (French)(I)(II)								2	2	2	2									
		校內實習(一)(二) On-campus Internship								1	1	1	1									
		營養學 Nutrition												2	2							
		菜單設計與製作 Menu planning and Production					2	2														
		餐旅採購 Procurement							2	2												
		小計 Subtotal	8	12	12	14	9	9	11	16	6	7	5	5								
		校訂選修科目	College	進階中式米食加工 Advanced Chinese Style Rice Processing				3	4													
				進階中餐烹調 Advanced Chinese Cuisine and Practice				3	4													
				進階麵包製作 Advanced Bread Making				3	4													
巧克力製作 Chocolate Making								2	4													
日本料理 Japanese Cooking								2	4													
進階西餐烹調 Advanced Western Cuisine and Practice								2	4													
蛋糕製作與裝飾 Cake Baking and Decorating												3	4									
創意料理設計與製作 Creative Cuisine Design and Practice													3	4								
蔬食烹調 Vegetarian Cuisines								2	2													
創意思考與應用 Creative Thinking and Application												2	2									
校訂必修科目	College	台灣料理 Taiwanese Cuisine and Practice					3	4														
		地方美食與製作 Local cuisine and Practice										2	2									
		小計 Subtotal	0	0	0	0	9	12	7	10	4	8	10	12								
		建議至少選修學分	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	6	8								
總計 total	30	34	32	34	34	21	21	23	38	28	33	31	33									
必修總時數	30	34	32	34	21	21	23	38	24	25	21	21										

校訂必修科目	College	校外實習(一)(二) Off-campus Internship(I)(II)	10	0	10	0															
		調理科學理論與實習 Culinary Science and Practice										3	4								
		餐飲美學與應用 Food and beverage aesthetics and Application										2	2								
		餐旅專題講座 Special Topic on Hospitality										2	2								
		專題製作(一)(二) Application of Case Study(I)(II)										4	4	4	4						
		小計 Subtotal	10	0	10	0						11	12	4	4						
		校訂選修科目	College	進階飲品調製 Advanced Beverage Making									3	4							
				第二外語(法文)(三)(四) Second Foreign Language (French)(III)(IV)									2	2	2	2					
				第二外語(日文)(一)(二) Second Foreign Language(Japanese)(I)(II)									2	2	2	2					
				肉品科學 Meat Science											2	2					
				宴會茶點設計與製作 Tea Party Planning and Making											2	4					
				國際烹調 International Cuisine											2	4					
				宅配商品設計與行銷 Home-Delivery Products Design and Marketing											2	2					
				療癒農場栽培與經營實務 Healing Farm Management and Planting Practices												3	4				
				療癒餐廳設計與經營實務 Healing Restaurants Management and Design practice												3	4				
				校外參訪研習 Field Study											2	2					
		校訂必修科目	College	餐酒搭配 Food and Wine Pairing										2	2						
				小計 Subtotal	0	0	0	0	0	7	8	22	28								
				建議至少選修學分	0	0	0	0	2	2	4	4									
				總計 total	10	0	10	0	24	30	30	40									
必修總時數	10	0	10	0	17	22	8	12													

備註

1. 最低畢業學分數為220學分，含部訂必修科目(一般科目70學分、專業及實習科目40學分)及校訂科目(必修86學分及最低選修24學分)。

2. 一、二、三、四、五年級每學期修習學分不得超過32學分。

3. 巧克力製作課程，限30人修課。

(NOTE)

1. The graduation credit requirement is 220 credits (including 70 credits of required general education, 40 credits of core professional courses, 24 credits of departmental courses electives).

2. The maximum number of credits taken for each semester is 32.