

課程類別	大學一年級		大學二年級		大學三年級		大學四年級	相關認證	對應職務能力需求
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	全學年		
全人通識	大一英文	大一英文	大二英文	大二英文	英文證照實務	發展性通識	校外實習 (一) (二)	1.CSEPT英語能力測驗 2.TOEIC英語能力測驗 3.HACCP餐飲採購與安全認證 4.中餐(葷、素)丙級 5.中餐(葷、素)乙級 6.西餐-丙級 西餐-乙級 7.烘焙食品-麵包、餅乾-丙級 8.烘焙食品-西點蛋糕-丙級 9.烘焙食品-西點蛋糕、麵包-乙級 10.烘焙食品-西點蛋糕、餅乾-乙級 11.飲調丙級 12.飲調乙級 13.咖啡師認證 14.中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類-丙級 15.餐飲服務-丙級 16.食物製備-單一 17.烘焙食品-西點蛋糕、烘焙伴手禮-乙級	3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 1.具備廚藝技能相關之專業能力。 2.具備飲料調製技術之能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德的能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。 1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。 1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德的能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。 1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德的能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。 2.具備飲料調製技術之能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德的能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。 1.具備廚藝技能相關之專業能力。 3.具備餐飲服務技術之專業能力。 4.具備餐飲管理經營及資訊科技之應用能力。 5.具備人文素養與遵守餐飲職業倫理道德的能力。 6.具備溝通協調及團隊合作的能力。 7.具備研究創新思考及問題分析解決之能力。 8.具備國際觀視野與終身學習之能力。
	國文	國文	積中講座	發展性通識	發展性通識	發展性通識			
	體育	體育							
	資訊軟體應用	懿德講堂							
基礎能力	觀光產業概論	餐飲管理	餐飲採購與財務管理	餐飲行銷管理	餐飲實務製作(一)	餐飲實務製作(二)			
	觀光外語溝通(一)	觀光外語溝通(二)	咖啡產業與實務(一)		職場倫理與權益保障	宴會管理			
	管理學	食品安全與衛生	西式烹調與實習(一)		餐飲連鎖經營與管理	餐飲資訊系統			
	餐飲服務實務	服務學習	烘焙實務與實習(一)		校內實習(一)	校內實習(二)			
	食物製備原理					證照實務			
	專業刀工技術								
	中餐烹調與實習(一)								
中式烹調	中餐烹調與實習(二)		菜單規劃與設計	供應鏈管理	餐飲法規	食品雕刻藝術			
	消費者行為		餐飲人力資源管理	餐飲活動企劃	人際關係與溝通	世界文化			
西式烹調	國際禮儀		菜單規劃與設計	西式烹調與實習(二)	餐飲法規	南洋美食			
	消費者行為		香料知識與應用	供應鏈管理	人際關係與溝通	世界文化			
			餐飲人力資源管理	餐飲活動企劃	桌邊服務				
				養生蔬食					
				餐飲美學					
烘焙	國際禮儀		香料知識與應用	餐飲活動企劃	餐飲法規	藝術蛋糕製作			
	消費者行為		餐飲人力資源管理	烘焙實務與實習(二)	人際關係與溝通	世界文化			
				供應鏈管理	餐飲美學				
咖啡	飲料管理與調酒		香料知識與應用	咖啡產業與實務(二)	餐飲法規	世界文化			
	國際禮儀		餐飲人力資源管理	供應鏈管理	人際關係與溝通				
	消費者行為			餐飲活動企劃	餐飲美學				
日式料理	國際禮儀		菜單規劃與設計	餐飲活動企劃	鐵板燒料理(一)	鐵板燒料理(二)			
	消費者行為		香料知識與應用	供應鏈管理	餐飲法規	世界文化			
			日式料理(一)	日式料理(二)	人際關係與溝通				
			餐飲日文(一)	餐飲日文(二)	餐飲美學				
			餐飲人力資源管理						
行政管理	消費者行為		餐飲人力資源管理	供應鏈管理	餐飲法規	簡報技巧實務			
				餐飲活動企劃	人際關係與溝通	世界文化			
				微電商平台應用	餐飲研究方法	大數據分析應用			
				餐飲美學					
				網路行銷					