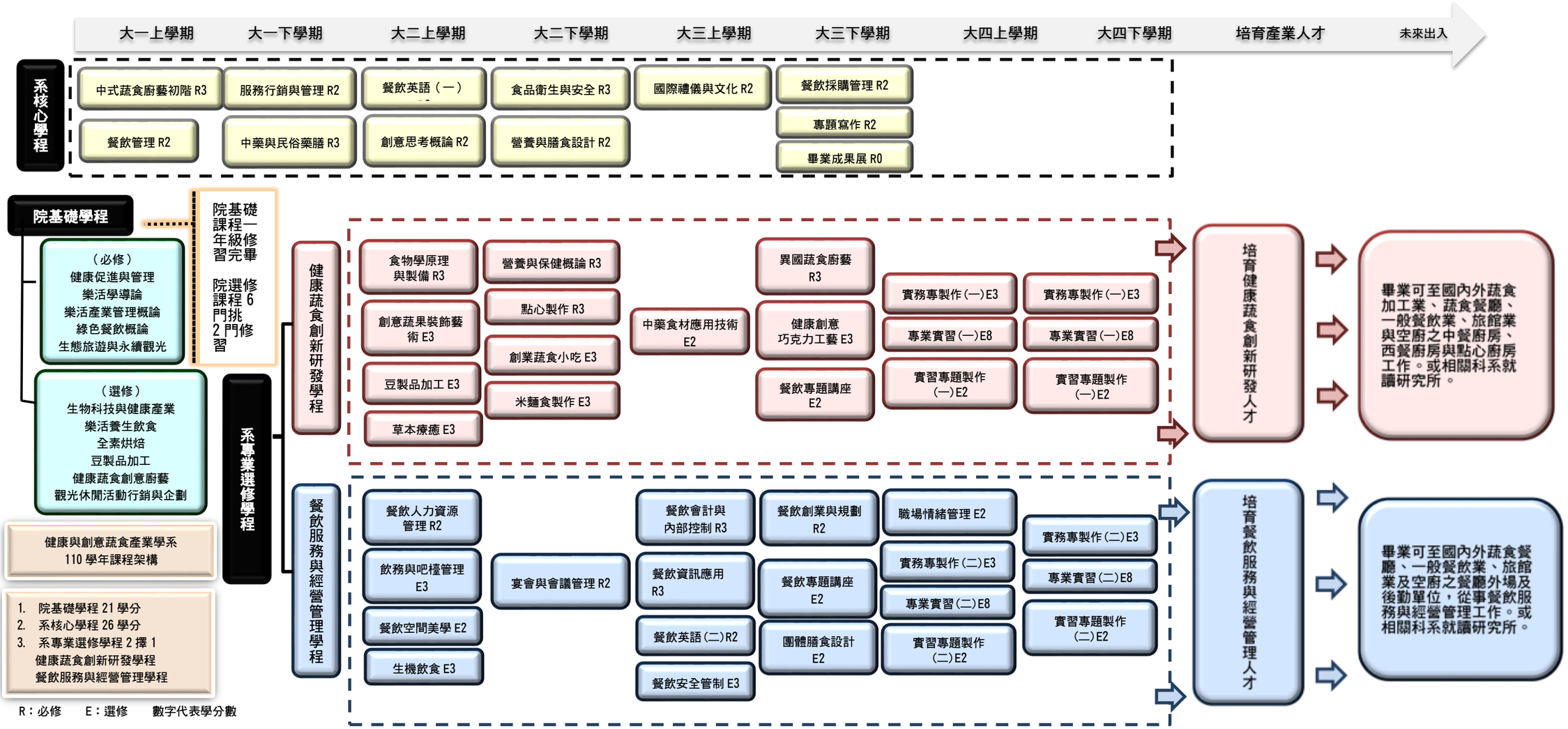
110 課程地圖


大一上學期
大一下學期
大二上學期
大二下學期
大三上學期
大三下學期
大四上學期
大四下學期
培育產業人才
未來出入
系核心學程
中式蔬食廚藝初階 R3
服務行銷與管理 R2
餐飲英語（一）
食品衛生與安全 R3
國際禮儀與文化 R2
餐飲採購管理 R2
專題寫作 R2
畢業成果展 R0
餐飲管理 R2
中藥與民俗藥膳 R3
創意思考概論 R2
營養與膳食設計 R2
院基礎學程
（必修）
健康促進與管理
樂活學導論
樂活產業管理概論
綠色餐飲概論
生態旅遊與永續觀光
（選修）
生物科技與健康產業
樂活養生飲食
全素烘焙
豆製品加工
健康蔬食創意廚藝
觀光休閒活動行銷與企劃
院基礎課程一年級修習完畢
院選修課程 6 門挑 2 門修習
系專業選修學程
健康與創意蔬食產業學系
110 學年課程架構
1. 院基礎學程 21 學分
2. 系核心學程 26 學分
3. 系專業選修學程 2 擇 1
健康蔬食創新研發學程
餐飲服務與經營管理學程
R：必修 E：選修 數字代表學分數
健康蔬食創新研發學程
食物學原理與製備 R3
營養與保健概論 R3
創意蔬果裝飾藝術 E3
點心製作 R3
創業蔬食小吃 E3
豆製品加工 E3
米麵食製作 E3
草本療癒 E3
中藥食材應用技術 E2
異國蔬食廚藝 R3
健康創意巧克力工藝 E3
餐飲專題講座 E2
實務專製作(一)E3
專業實習(一)E8
實習專題製作(一)E2
實務專製作(一)E3
專業實習(一)E8
實習專題製作(一)E2
培育健康蔬食創新研發人才
畢業可至國內外蔬食加工業、蔬食餐廳、一般餐飲業、旅館業與空廚之中餐廚房、西餐廚房與點心廚房工作。或相關科系就讀研究所。
餐飲服務與經營管理學程
餐飲人力資源管理 R2
餐飲會計與內部控制 R3
餐飲創業與規劃 R2
職場情緒管理 E2
實務專製作(二)E3
專業實習(二)E8
實習專題製作(二)E2
飲務與吧檯管理 E3
宴會與會議管理 R2
餐飲資訊應用 R3
餐飲專題講座 E2
實務專製作(二)E3
專業實習(二)E8
實習專題製作(二)E2
餐飲空間美學 E2
餐飲英語(二)R2
團體膳食設計 E2
生機飲食 E3
餐飲安全管制 E3
培育餐飲服務與經營管理人才
畢業可至國內外蔬食餐廳、一般餐飲業、旅館業及空廚之餐廳外場及後勤單位，從事餐飲服務與經營管理工作。或相關科系就讀研究所。