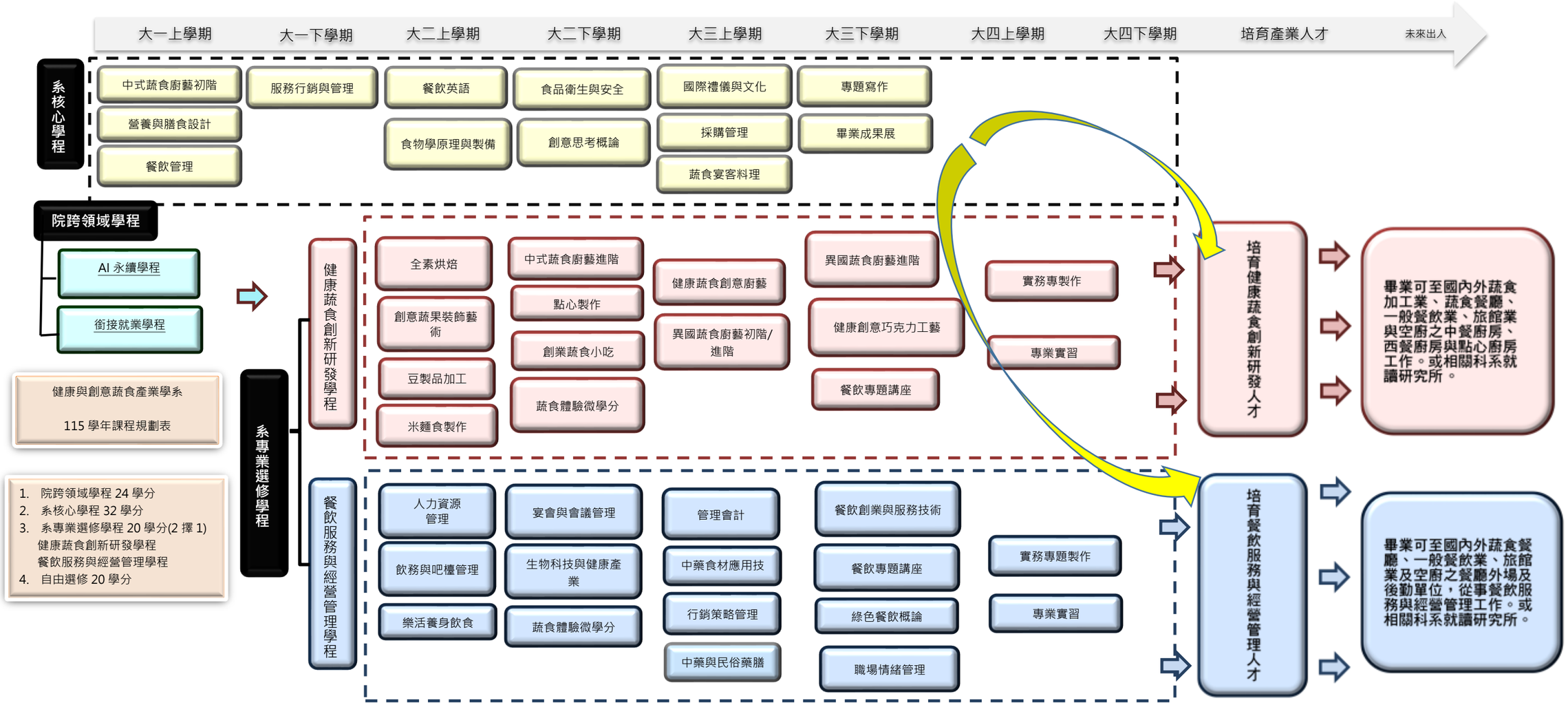
115 課程地圖


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
營養與膳食設計
餐飲管理
服務行銷與管理
餐飲英語
食物學原理與製備
食品衛生與安全
創意思考概論
國際禮儀與文化
採購管理
蔬食宴客料理
專題寫作
畢業成果展
院跨領域學程
AI 永續學程
銜接就業學程
健康與創意蔬食產業學系
115 學年課程規劃表
1. 院跨領域學程 24 學分
2. 系核心學程 32 學分
3. 系專業選修學程 20 學分(2 擇 1)
健康蔬食創新研發學程
餐飲服務與經營管理學程
4. 自由選修 20 學分
系專業選修學程
健康蔬食創新研發學程
全素烘焙
創意蔬果裝飾藝術
豆製品加工
米麵食製作
中式蔬食廚藝進階
點心製作
創業蔬食小吃
蔬食體驗微學分
健康蔬食創意廚藝
異國蔬食廚藝初階/進階
異國蔬食廚藝進階
健康創意巧克力工藝
餐飲專題講座
實務專製作
專業實習
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
人力資源管理
飲務與吧檯管理
樂活養身飲食
宴會與會議管理
生物科技與健康產業
蔬食體驗微學分
管理會計
中藥食材應用技
行銷策略管理
中藥與民俗藥膳
餐飲創業與服務技術
餐飲專題講座
綠色餐飲概論
職場情緒管理
實務專題製作
專業實習
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。