

科目類別 Loại hình môn học	科目名稱 Tên môn học	學分數 Học phần	各授課類型學分數																				備註 Chú thích			
			第一學年 Năm nhất					第二學年 Năm hai					第三學年 Năm ba					第四學年 Năm tư								
			上		下			上		下			上		下			上		下						
			理論 Lý luận	實作 Thực hành	實習 Thực tập	理論 Lý luận	實作 Thực hành	實習 Thực tập	理論 Lý luận	實作 Thực hành	實習 Thực tập	理論 Lý luận	實作 Thực hành	實習 Thực tập	理論 Lý luận	實作 Thực hành	實習 Thực tập	理論 Lý luận	實作 Thực hành	實習 Thực tập	理論 Lý luận	實作 Thực hành		實習 Thực tập		
必修科目	體育(一) Thể dục 1	2		2																						
	華語流行音樂與歌謠 Nhạc Tiếng Hoa thịnh hành và dân ca	2	2																							
	台灣文化 Văn hóa Đài Loan	2	2																							
	烘焙概論 Khái niệm về ngành bánh	2	2																							
	食材認識與採購 Nhận biết nguyên liệu và thu mua	2	2																							
	基礎麵包製作 Thực hành bánh mì cơ bản	5		5																						
	西點蛋糕製作(一) Thực hành bánh ngọt kiểu Tây	4		4																						
	體育(二) Thể dục 2	2				2																				
	營養學 Dinh dưỡng học	2			2																					
	食品衛生與餐飲安全HACCP Vệ sinh và an toàn thực phẩm HACCP	2			2																					
	進階麵包製作 Thực hành bánh mì nâng cao	5			5																					
	基礎餅乾製作 Thực hành bánh quy cơ bản	4			4																					
	職場軟實力 Kỹ năng mềm nơi làm việc	2			2																					
	餐廳管理規劃與設計 Kế hoạch quản lý và thiết kế nhà hàng	2				2																				
	校外實習(一) Thực tập 1	6						6																		
	歐式麵包製作 Thực hành bánh mì Châu Âu	4				4																				
	連鎖業經營管理 Quản lý kinh doanh chuỗi nhà hàng	2						2																		
	校外實習(二) Thực tập 2	6							6																	
	進階西點蛋糕製作 Thực hành bánh ngọt kiểu Tây cao cấp	4							4																	
	餐飲行銷 Tiếp thị nhà hàng	2								2																
	校外實習(三) Thực tập 3	6									6															
	人力資源管理 Quản lý nguồn nhân lực	2										2														
	餐飲會計學 Kế toán nhà hàng	2											2													
	專題製作(一) Chuyên đề 1	1																			1					
	小計 Tổng phụ	73	8	11	0	6	11	0	2	4	6	2	4	6	2	0	6	2	0	0	2	0	0	1	0	0
	选修科目	調味料科學 Gia vị học	4		4																					
		觀光與餐飲概論 Khái niệm về du lịch và nhà hàng	2	2																						
		餐飲美學設計 Thiết kế thẩm mỹ nhà hàng	2				2																			
		餐飲成本控制與分析 Kiểm soát và phân tích chi phí nhà hàng	2			2																				
		美食拍攝技巧 Kỹ thuật chụp ảnh ẩm thực	2					2																		
		茶文化與茶湯品評 Văn hóa uống trà và bình phẩm	2					2																		
		菜單設計與說菜技巧 Thiết kế thực đơn và kỹ năng giới thiệu	2					2																		
酒類知識專論 Giới thiệu kiến thức về rượu		2					2																			
餐旅行銷 Tiếp thị du lịch nhà hàng		2					2																			
義式料理 Ẩm thực Ý		4						4																		
葡萄酒品評 Bình phẩm rượu nho		2								2																
咖啡烘焙與調製拉花 Cà phê sấy và điều chế kéo hoa		3									3															
世界飲食文化 Văn hóa ẩm thực thế giới		2							2																	
餐飲媒體設計 Thiết kế truyền thông nhà hàng		2									2															
雞尾酒調製 Điều chế Cocktail		2										2														
中式麵食加工 Gia công mỹ kiêu Trung hoa		4											4													
台灣菜烹調小吃 Chế biến đồ ăn vặt Đài Loan		4												4												
中式米食加工 Gia công đồ ăn từ gạo kiểu Trung		4													4											
西餐烹調 Chế biến đồ Tây		4														4										
校外實習(四) Thực tập 4		6															6									
廣式點心 Điểm tâm Quảng Đông		4																4								
宴會點心製作 Thực hành điểm tâm đãi tiệc		4																	4							
校外實習(五) Thực tập 5		6																		6						
法式點心 Điểm tâm kiểu Pháp		4																					4			
校外實習(六) Thực tập 6		6																						6		
小計 Tổng phụ		81	2	4	0	2	2	0	6	8	0	2	7	0	0	10	0	0	8	6	0	8	6	0	4	6
合計 Tổng cộng		154	10	15	0	8	13	0	8	12	6	4	11	6	2	10	6	2	8	6	2	8	6	1	4	6
備註 Chú thích		一、最低畢業學分數128學分，必修為73學分，最低選修為55學分。 Số học phần thấp nhất để tốt nghiệp là 128 học phần, học phần bắt buộc là 73 học phần, học phần tự chọn thấp nhất là 55 học phần. 二、總開課學分數154學分，其中理論課程:37學分 比例24%，實作課程:81學分 比例52%，實習課程:36學分 比例23%。 Tổng số học phần mở lớp là 154 học phần, trong đó khóa học lý luận có 37 học phần, tỉ lệ 24%; Khóa thực hành có: 81 học phần, tỉ lệ 52%; Kh óa thực tập là 36 học phần, tỉ lệ 23%.																								