

	科目	第一學年/99課綱				第二學年/99課綱				第三學年/99課綱				第四學年				第五學年						
		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期				
		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)		(學分/時數)				
部定必修	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							0	2	0	2	
	英文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3							0	2	0	2	
	體育(一)(二)(三)(四)(五)(六)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	數學(一)(二)(三)	2	2	2	2	2	2																	
	全民國防教育(一)(二)	2	2	2	2																			
	歷史	3	3																					
	生物	2	2																					
	音樂	2	2																					
	美術	2	2																					
	生活科技			2	2																			
	化學			2	2																			
	地理			3	3																			
	性別教育					2	2																	
	健康與護理					2	2																	
	計算機概論					2	2																	
小計	21	21	19	19	16	16	8	8	8	8	8	8							0	4	0	4		
專業及實習科目	餐旅概論(一)(二)	2	2	2	2															2	2	2	2	
	餐旅服務(一)(二)(三)					4	4			4	4	2	2							2	2			
	飲料與調酒(一)(二)									3	4	3	4							2	2			
	餐旅英文會話(一)(二)									2	2	2	2									2	2	
	小計	2	2	2	2	0	0	4	4	9	10	7	8					0	0	6	6	4	4	
校訂必修/選修科目	食品衛生安全	2	2																					
	廚藝概論(一)(二)	2	2	2	2															3	4			
	中餐烹調(一)(二)	4	8	3	4															2	2			
	中式米食加工			3	4															2	2			
	麵包製作			3	4															4	4	4	4	
	西餐烹調(一)(二)					4	8	3	4															
	食材學(一)(二)					2	2	2	2															
	中式麵食加工							3	4															
	飲食文化							2	2															
	西式點心製作									3	4													
	第二外語(法文)(一)(二)									2	2	2	2											
	校內實習(一)(二)									2	2	2	2											
	營養學											2	2											
	食品色彩美學					2	2																	
	餐飲盤飾與裝置藝術					2	2																	
套餐設計與製作(一)											3	4												
小計	8	12	11	14	10	14	10	12	7	8	9	10					10	0	10	0	11	12	5	5
校訂選修科目	進階中式米食加工					2	4													3	4			
	進階中餐烹調					2	4													2	2	2	2	
	進階麵包製作					2	4													2	2	2	2	
	全民國防教育(三)(四)									2	2	2	2							2	2			
	日本料理							2	4													2	4	
	進階西餐烹調									2	4											2	4	
	廚藝競賽設計											3	4									2	4	
	蔬果切雕實務											2	4									2	4	
	西式麵食製作							2	4															
	傳統飲食技藝							2	4															
小計	0	0	0	0	6	12	6	12	4	6	7	10					0	0	9	10	12	18		
建議至少選修學分	0	0	0	0	4	8	4	8	4	6	5	6					0	0	5	6	6	6		
總計	31	35	32	35	32	42	28	36	28	32	31	36					10	0	10	0	26	32	21	31
必修總時數	31	35	32	35	26	30	22	24	24	26	24	26					10	0	10	0	17	22	9	13
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80學分、專業及實習科目34學分)及校訂科目(必修91學分及最低選修15學分)。																							
	2.一、二、三年級每學期修習學分不得超過32學分，四、五年級每學期修習學分則不得超過28學分。																							
	3.巧克力製作課程，限30人修課。																							