

	科目	第一學年/99課綱		第二學年		第三學年		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					
		(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)	(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	2	2	2	2					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)	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	14	14	8	8	7	7	7	7					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)							2	2	4	4	4	4					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	2	2	9	10	9	10					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	4	4	8												
	食材學					3	3														
	中式點心製作							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)									1	1	1	1								
	營養學											2	2								
	菜單設計與製作					2	2														
	餐旅採購							2	2												
小計	8	12	11	14	9	9	11	16	6	7	5	5					11	12	5	5	
校訂選修科目	進階中式米食加工					3	4											3	4		
	進階中餐烹調					3	4											2	2	2	2
	進階麵包製作					3	4											2	2	2	2
	巧克力製作									2	4							2	2		
	日本料理							2	4											2	4
	進階西餐烹調									2	4									2	4
	歐點製作與盤飾											3	4								
	創意料理設計與製作											3	4								
	健康與素食烹調							2	2												
	創意思考與應用											2	2								
	台灣料理							3	4												
	地方美食與製作									2	2										
	小計	0	0	0	0	9	12	7	10	6	10	8	10					9	10	10	14
	建議至少選修學分	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	6	8					5	6	6	6
	總計	31	35	32	35	32	35	28	36	28	34	29	32	10	0	10	0	26	32	19	27
必修總時數	31	35	32	35	23	23	21	26	22	24	21	22	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76學分、專業及實習科目34學分）及校訂科目（必修86學分及最低選修24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。