

部 定 必 修	科 目	第一學年				第二學年				第三學年				部 定 必 修	科 目	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)	(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)		
一般科目	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	一般科目	運動與休閒管理(一)(二)					0	2	0	2		
	英文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		全民國防教育軍事訓練(一)(二)					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																						
	法律與生活			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	小計	0	0	0	0	0	4	0	4				
專業及實習科目	餐旅概論(一)(二)	2	2	2	2								專業及實習科目	餐旅英文會話(三)(四)					2	2	2	2			
	餐旅服務(一)(二)(三)						2	2	4	4	4	4		微型創業實務					2	2					
	飲料與調酒(一)(二)								3	4	3	4		餐旅行銷學					2	2					
	餐旅英文會話(一)(二)								2	2	2	2		餐飲成本與分析							2	2			
小計	2	2	2	2	0	0	2	2	9	10	9	10	小計	0	0	0	0	6	6	4	4				
校訂必修科目	食品衛生安全			2	2								校訂必修科目	校外實習(一)(二)	10	0	10	0							
	廚藝概論	2	2											調理科學理論與實習					3	4					
	中餐烹調(一)(二)	4	8	4	4									餐飲美學與應用					2	2					
	中式米食加工			3	4									餐旅專題講座					2	2					
	麵包製作			3	4									專題製作(一)(二)					4	4	4	4			
	蔬果切雕與刀工實務	2	2											校外參訪研習							1	1			
	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	12	14	9	9	11	16	6	7	5	5	小計	10	0	10	0	11	12	5	5				
校訂選修科目	進階中式米食加工					3	4						校訂選修科目	進階飲品調製					3	4					
	進階中餐烹調					3	4							第二外語(法文)(三)(四)					2	2	2	2			
	進階麵包製作					3	4							第二外語(日文)(一)(二)					2	2	2	2			
	巧克力製作									2	4				餐飲品評學					2	2				
	日本料理							2	4						宴會茶點設計與製作							2	4		
	進階西餐烹調								2	4					國際烹調							2	4		
	歐點製作與裝飾											3		4	宅配商品設計與行銷							2	2		
	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	小計	0	0	0	0	9	10	10	14				
建議至少選修學分	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	6	8	建議至少選修學分	0	0	0	0	5	6	6	6				
總計	31	35	33	35	32	35	28	36	28	34	29	32	總計	10	0	10	0	26	32	19	27				
必修總時數	31	35	33	35	23	23	21	26	22	24	21	22	必修總時數	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87學分及最低選修23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。