

	科目	第一學年				第二學年				第三學年			
		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)
部 定 必 修	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2
	英文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	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
專 業 及 實 習 科 目	餐旅概論(一)(二)	2	2	2	2								
	餐旅服務(一)(二)(三)							2	2	4	4	4	4
	飲料與調酒(一)(二)									3	4	3	4
	餐旅英文會話(一)(二)									2	2	2	2
	小計	2	2	2	2	0	0	2	2	9	10	9	10
校 訂 必 修 科 目	食品衛生安全			2	2								
	廚藝概論	2	2										
	中餐烹調(一)(二)	4	8	4	4								
	中式米食加工			3	4								
	麵包製作			3	4								
	蔬果切雕與刀工實務	2	2										
	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
校 訂 選 修 科 目	進階中式米食加工					3	4						
	進階中餐烹調					3	4						
	進階麵包製作					3	4						
	巧克力製作									2	4		
	日本料理							2	4				
	進階西餐烹調									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
	建議至少選修學分	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	5	6
	總計	31	35	33	35	32	35	28	36	28	34	29	32
	必修總時數	31	35	33	35	23	23	21	26	22	24	21	22
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。												

	科目	第四學年				第五學年						
		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)				
部 定 必 修	一 般 科 目	運動與休閒管理(一)(二)					0	2	0	2		
		全民國防教育軍事訓練(一)(二)					0	2	0	2		
				小計	0	0	0	0	4	0	4	
專 業 及 實 習 科 目		餐旅英文會話(三)(四)					2	2	2	2		
		微型創業實務					2	2				
		餐旅行銷學					2	2				
		餐飲成本與分析							2	2		
		小計	0	0	0	0	6	6	4	4		
校 訂 必 修 科 目		校外實習(一)(二)	10	0	10	0						
		調理科學理論與實習					3	4				
		餐飲美學與應用					2	2				
		餐旅專題講座					2	2				
		專題製作(一)(二)					4	4	4	4		
		校外參訪研習							1	1		
				小計	10	0	10	0	11	12	5	5
		校 訂 選 修 科 目		進階飲品調製					3	4		
第二外語(法文)(三)(四)							2	2	2	2		
第二外語(日文)(一)(二)							2	2	2	2		
肉品科學									2	2		
宴會茶點設計與製作									2	4		
國際烹調									2	4		
宅配商品設計與行銷									2	2		
		小計	0	0	0	0	7	8	12	16		
		建議至少選修學分	0	0	0	0	2	2	2	2		
		總計	10	0	10	0	24	30	21	29		
		必修總時數	10	0	10	0	17	22	9	13		