

部 定 必 修 M O E	一 般 科 目 G e n e r a l c o u r s e	科 目 Subject	第一學年 First School Year				第二學年 Second School Year				第三學年 Third School Year				第四學年 Fourth School Year				第五學年 Fifth School Year				
			上學期 First		下學期 Second		上學期 First		下學期 Second		上學期 First		下學期 Second		上學期 First Semester		下學期 Second Semester		上學期 First Semester		下學期 Second Semester		
			學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour	學分/時數 Credit/Hour		
部 定 必 修 M O E	一 般 科 目 G e n e r a l c o u r s e	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六) Chinese(I)(II)(III)(IV)(V)(VI)	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2					0	2	0	2	
		英文(一)(二)(三)(四)(五)(六) English(I)(II)(III)(IV)(V)(VI)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	2	0	2
		體育(一)(二)(三)(四)(五)(六) Physical Education(I)(II)(III)(IV)(V)(VI)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
		數學(一)(二) Mathematics(I)(II)	2	2	2	2																	
		全民國防教育(一)(二) All-Out Defense	2	2	2	2																	
		本土語言(閩南語)(一)(二) Native Language)(Taiwanese)(I)(II)	1	1	1	1																	
		歷史 History	2	2																			
		生物 Biology	2	2																			
		音樂 Music			2	2																	
		藝術與生活 Applied Arts	2	2																			
		公民與社會 Civic Education							2	2													
		性別教育 Gender Education					2	2															
		化學 Chemistry			2	2																	
		地理 Geography			2	2																	
		生涯規劃 Career Planning									2	2											
		健康與護理 Health and Nursing	2	2																			
		資訊科技 Information technology					2	2															
小計 Subtotal			20	20	18	18	10	10	8	8	8	8	6	6									
專 業 及 實 務 課	P r o f e s s i o n a l c o u r s e	觀光餐旅導論(一)(二) Introduction to Tourism & Hospitality Industry(I)(II)	2	2	2	2													2	2	2	2	
		餐飲服務技術(一)(二)(三) Skills(I)(II)(III)							2	2	4	4	4	4					2	2			
		飲料實務(一)(二) Beverage Practice(I)(II)									4	4	4	4					2	2			
		觀光餐旅英語會話(三)(四) Tourism & Hospitality English Conversation(III)(IV)																					
		微型創業實務 Micro-entreneurship Practices																2	2				
		餐旅行銷學 Hospitality Marketing																2	2				
小計 Subtotal			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	4		

校訂選修科目	進階西餐烹調 Advanced Western Cuisine and Practice									2	4			校訂選修科目	國際烹調 International Cuisine											2	4		
	蛋糕製作與裝飾 Cake Baking and Decorating											3	4		e l e c t i v e c o u r s e	宅配商品設計與行銷 Home-Delivery Products Design and Marketing											2	2	
	創意料理設計與製作 Creative Cuisine Design and Practice												3			4	c o u r s e	療癒農場栽培與經營實務 Healing Farm Management and Planting Practices											3
	蔬食烹調 Vegetarian Cuisines							2	2						c o u r s e	療癒餐廳設計與經營實務 Healing Restaurants Management and Design practice												3	4
	創意思考與應用 Creative Thinking and											2	2			c o u r s e	校外參訪研習 Field Study											1	1
	台灣料理 Taiwanese Cuisine and Practice							3	4						c o u r s e		餐酒搭配 Food and Wine Pairing											2	2
	地方美食與製作 Local cuisine and Practice												2			2	c o u r s e												
小計 Subtotal	0	0	0	0	9	12	7	10	4	8	10	12		小計 Subtotal	0	0		0	0	7	8	21	27						
建議至少選修學分total credits	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	6	8		建議至少選修學分total credits	0	0	0	0	2	2	4	4							
總計 total	30	34	32	34	30	33	30	38	28	33	31	33		總計 total	10	0	10	0	24	30	29	39							
必修總時數total teaching hours	30	34	32	34	21	21	23	28	24	25	21	21		必修總時數total teaching hours	10	0	10	0	17	22	8	12							
備註 (NOTE)	1. 最低畢業學分數為220學分，含部訂必修科目（一般科目70學分、專業及實習科目40學分）及校訂科目（必修86學分及最低選修24學分）。																												
	2. 一、二、三、四、五年級每學期修習學分不得超過32學分。																												
3. 巧克力製作課程，限30人修課。																													
1. The graduation credit requirement is 220 credits (including 70 credits of required general education, 40 credits of core professional courses, 24 credits of departmental courses electives).																													
2. The maximum number of credits taken for each semester is 32.																													