

	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	一般科目	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
	英文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	體育(一)(二)(三)(四)(五)(六)	2	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	2	2											
	生物	2	2											
	音樂	2	2											
	藝術與生活	2	2											
	公民與社會							2	2					
	性別教育					2	2							
	化學			2	2									
	地理			2	2									
	生涯規劃											2	2	
	健康與護理			2	2									
資訊科技					2	2								
小計	20	20	18	18	10	10	8	8	6	6	8	8		
專業科目	觀光餐旅導論(一)(二)	2	2	2	2									
	餐飲服務技術(一)(二)(三)							2	2	4	4	4	4	
	飲料實務(一)(二)									4	4	4	4	
	觀光餐旅英語會話(一)(二)									2	2	2	2	
	廚藝英文與應用(一)(二)					2	2	2	2					
	小計	2	2	2	2	2	2	4	4	10	10	10	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			
	蛋糕製作與裝飾											3	4	
	創意料理設計與製作											3	4	
	蔬食烹調							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	6	8		
總計	30	34	32	34	30	33	30	38	28	33	31	33		
必修總時數	30	34	32	34	21	21	23	28	22	23	23	23		

備註

- 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）。
- 一、二、三、四、五年級每學期修習學分不得超過32學分。
- 巧克力製作課程，限30人修課。

110學年度入學適用版本(背面)

111年11月16日111-1學期校課程委員會審議通過  
111年05月10日110-2學期第二次科課程委員會議修正通過

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)		
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	0	4	0	4
專業及實習科目	觀光餐旅英語會話(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
	小計	10	0	10	0	11	12	4	4
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
	療癒農場栽培與經營實務							3	4
	療癒餐廳設計與經營實務							3	4
	餐酒搭配							2	2
	校外參訪研習							1	1
小計	0	0	0	0	7	8	21	27	
建議至少選修學分	0	0	0	0	2	2	4	4	
總計	10	0	10	0	24	30	29	39	
必修總時數	10	0	10	0	17	22	8	12	