

114年11月19日114-1學期校課程委員會議修正通過
114年11月05日114-1學期第1次院課程委員會議修正通過
114年10月23日114-1學期第2次科課程委員會議修正通過

		科 目	第一學 年				第二學 年				第三學 年					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)		
部定必修MOE required subject	一般科目General course	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	部定必修MOE required subject	運動與休閒管理(一)(二) Sports and Recreation Management(I)(II)					0	2	0	2	
		英文(一)(二)(三)(四)(五)(六) English(I)(II)(III)(IV)(V)(VI)	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2		2	全民國防教育軍事訓練(一)(二) Out Defense Education Military Training(I)(II)					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											
		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																			
		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	20	20	18	18	10	10	8	8	6	6	8	8		小 計	0	0	0	0	0	4	0	4		
	專業科目Courses	觀光餐旅導論(一)(二) Introduction to Tourism & Hospitality Industry(I)(II)	2	2	2	2									專業及實習科目Professional & Practical Courses	觀光餐旅英語會話(三)(四) Tourism & Hospitality English Conversation(III)(IV)					2	2	2	2	
		餐飲服務技術(一)(二)(三) Food and Beverage Service Skills(I)(II)(III)							2	2	4	4	4	4		微型創業實務 Micro-entreneurship Practices					2	2			
		飲料實務(一)(二) Beverage Practice(I)(II)									4	4	4	4		餐旅行銷學 Hospitality Marketing					2	2			
		觀光餐旅英語會話(一)(二) Tourism & Hospitality English Conversation(I)(II)									2	2	2	2		餐旅財務管理 Hospitality Financial Management						2	2		
		廚藝英文與應用(一)(二) Culinary English and Practice(I)(II)					2	2	2	2															
		小 計	2	2	2	2	2	2	4	4	10	10	10	10		小 計	0	0	0	0	6	6	4	4	
		校訂必修科目C College Required	食品衛生安全 Food Hygiene and Safety			2	2										校訂必修科目C College Required	校外實習(一)(二) off-campus Internship(I)(II)	10	0	10	0			
廚藝概論 Introduction to Culinary ares			2	2												調理科學理論與實習 Culinary Science and Practice						3	4		
中餐烹調(一)(二) Chinese Cookery(I)(II)	4		8	4	4									餐飲美學與應用 Food and beverage aesthetics and Application						2	2				
中式米食加工 Chinese Style Rice Processing				3	4									餐旅專題講座 Special Topic on Hospitality						2	2				
麵包製作 Bread Making				3	4									專題製作(一)(二) Application of Case						4	4	4	4		
蔬果切雕與刀工實務 Food Carving and Knife Skills and Practice	2		2																						
西餐烹調(一)(二) Western Cookery(I)(II)						4	4	4	8																
食材學 Food Ingredients Study						3	3																		
中式點心製作 Traditional Chinese Pastries Production								3	4																
飲食文化 Food Culture								2	2																
西式點心製作 Western Pastry Making										3	4														
第二外語(法文)(一)(二) Second Foreign Languge (French)(I)(II)										2	2	2	2												
校內實習(一)(二) On-campus Internship										1	1	1	1												
營養學 Nutrition												2	2												
菜單設計與製作 Menu planning and Production						2	2																		
餐旅採購 Procurement								2	2																
小計	8	12	12	14	9	9	11	16	6	7	5	5	小計	10	0	10	0	11	12	4	4				
校訂選修科目C College Elective	進階中式米食加工 Advanced Chinese Style Rice Processing					3	4							校訂選修科目C College Elective	進階飲品調製 Advanced Beverage Making					3	4				
	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery					3	4								第二外語(法文)(三)(四) Second Foreign Language (French)(III)(IV)					2	2	2	2		
	進階麵包製作 Advanced Bread Making					3	4								第二外語(日文)(一)(二) Second Foreign Languge(Japanese)(I)(II)					2	2	2	2		
	巧克力製作 Chocolate Making									2	4				肉品科學 Meat Science							3	3		
	日本料理 Japanese Cooking							2	4						宴會茶點設計與製作 Tea Party Planning and Making							2	4		
	進階西餐烹調 Advanced Western Cookery									2	4				國際烹調 International Cuisine							2	4		
	蛋糕製作與裝飾 Cake Baking and Decorating											3	4		餐飲商品開發實務 Food and Beverage Product Development in Practice							3	3		
	創意料理設計與製作 Creative Cuisine Design and Practice											3	4		療癒農場栽培與經營實務 Planting and Management Practices of Healing Farm							3	4		
	蔬食烹調 Vegetarian Cuisines							2	2						療癒餐廳設計與經營實務 Practice of Design and Management in Healing							3	4		
	創意思考與應用 Creative Thinking and										2	2			校外參訪研習 Field Study							2	2		
	台灣料理 Taiwanese Cuisine Cookery							3	4						餐酒搭配 Food and Wine Pairing							2	2		
	地方美食與製作 Local cuisine and Practice									2	2														
	小 計	0	0	0	0	9	12	7	10	6	10	8	10		小 計	0	0	0	0	7	8	24	30		
	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	2	2	4	4		
	總計	30	34	32	34	30	33	30	38	28	33	31	33		總計	10	0	10	0	24	30	32	42		
	必修總時數	30	34	32	34	21	21	23	28	22	23	23	23		必修總時數	10	0	10	0	17	22	8	12		

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。
(NOTE)	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.
	3.The Chocolate Making course is limited to 30 students.