

	科目	第一學年				第二學年				第三學年				部 定 必 修	專 業 及 實 習 科 目	校 訂 必 修 科 目	校 訂 選 修 科 目		
		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)	2	2	2	2	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													
		本土語言(閩南語)(一)(二)	1	1	1	1													
		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	8	8	6	6						
專 業 科 目	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	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	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	4	8	10	12						
	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	24	25	21	21						
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。																		

