

	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	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
	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	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	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。												

110學年度入學適用版本(背面)

113年05月15日112-2學期校課程委員會議修正通過
 113年05月01日112-2學期第一次院課程委員會議修正通過
 113年04月18日112-2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
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							2	2
		小計	0	0	0	0	7	8	22
	建議至少選修學分	0	0	0	0	2	2	4	4
	總計	10	0	10	0	24	30	30	40
	必修總時數	10	0	10	0	17	22	8	12