課程類別		領域 / 科目及學分數			授課年段與學分配置						備註
					第一學年		第二學年		第三學年		
名稱		名稱		學分	一	二	一	二	一	二	
部定必修科目	一般科目	語文領域	國語文	12	2	2	2	2	2	2	8-16 學分
			英語文	6	1	1	2	2			6-12 學分
		數學領域	數學	6	2	2	1	1			4-8 學分
		社會領域	公民與社會	4	1	1					至少修習二科以上，4-10 學分之原則
			地理		1	1					
		自然科學領域	物理	4			1	1			至少修習二科以上，且 4-6 學分之原則
			生物		1	1					
		藝術領域	音樂	4	1	1					符合部定自選二科共 4 學分規定
			美術		1	1					
		綜合活動與科技領域	法律與生活	4			1	1			符合部定自選二科共4學分規定
			生涯規劃						1	1	
		健康與體育領域	體育	12	2	2	2	2	2	2	符合部定修習12學分規定
			健康與護理	2	1	1					符合部定修習 2 學分規定
		全民國防教育		2	1	1					2
		小計		**56**	**14**	**14**	**9**	**9**	**5**	**5**	48-76
	專業科目	服務導論		4	2	2					群共同專業科目，共 12 學分
		衛生與安全概論		4			2	2			
		事務機器與電腦應用概論		4			2	2			
	實習科目	基礎清潔實務		3	3						群共同實習科目，共 18 學分
		基礎清潔實作		3		3					
		職場清潔實作		6			3	3			
		顧客服務實務		3					3		
		顧客服務實作		3						3	
		車輛整理技能領域	車輛外部清理實作	3	3						符合綜合職能科自選二領域原則
			車輛內裝清理實作	3		3					
			車輛美容實作	6			3	3			
		餐飲製作技能領域	食材處理實作	3	3						符合綜合職能科自選二領域原則
			基礎速食實作	6		3	3				
			飲料調製實作	3				3			
		小計		**54**	**11**	**11**	**13**	**13**	**3**	**3**	
	部定必修科目合計			**110**	**25**	**25**	**22**	**22**	**8**	**8**	
校定科目	校訂必修	一般科目	特殊需求領域	生活管理 1			1				「食品加工概論」、「食品安全衛生與營養概論」、「食品加工實作」、「烘焙基礎實務」、「烘焙實作」、「食物料理實務」為本科別職能相關進階課程。
				職業教育 1				1			
		專業科目	食品加工概論	2	2						
			食品安全衛生與營養概論	2			1	1			
		實習科目	食品加工實作	2		2					
			烘焙基礎實務	8	4	4					
			烘焙實作	8			4	4			
			食物料理實務	6			3	3			
			專題實作	4					2	2	
		小計		**34**	**6**	**6**	**9**	**9**	**2**	**2**	
	校訂選修	特殊需求領域	生活管理	2	1	1					視學生需求開設
			社會技巧	2			1	1			
			職業教育	2					1	1	
		實習科目	器具清潔與衛生實習	8					4	4	1.開設規定選修學分 1.2~1.5 倍選修課程。2.同科跨班。
			車輛整理實習	8					4	4	
			食品處理實習								
			顧客服務實習	8					4	4	
			工作安全與衛生實習	6					3	3	
			清潔材料與工具實習	6					3	3	
			機具操作實習	6					3	3	
			物品整理實習								
		小計		**48**	**1**	**1**	**1**	**1**	**22**	**22**	
	校定科目合計			**82**	**7**	**7**	**10**	**10**	**24**	**24**	校定必選修學 62-90 學分規定
學分總計				192	32	32	32	32	32	32	畢業學分為 160 學分
每週團體活動時間(節數)				12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週彈性學習時間(節數)				6	1	1	1	1	1	1	必修科目不計學分

每週總上課時間(節數)	210	35	35	35	35	35	35	