

國立高雄餐旅大學 中餐廚藝系 技優領航專班四年制技術系課程標準表  
111 學年度第 1 學期實施

106 學年度第 1 學期教務會議(106.11.30)決議通  
110 學年度第 1 學期校課程委員會(110.12.02)決議通  
111 年 7 月 27 日 110 學年第 2 學期第 2 次校課程會議 通過  
111 年 7 月 29 日 110 學年第 2 學期第 2 次教務會議 通過

學 年 類別	第 一 學 年					第 二 學 年					第 三 學 年					第 四 學 年					總 計
	科 目	第一學期		第二學期		科 目	第一學期		第二學期		科 目	第一學期		第二學期		科 目	第一學期		第二學期		
		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	
校訂必修	語文-英文（讀/寫）	2	2			資訊服務與創新	2*	2								領導學	2*	2			26 學分
	語文-英文（聽/說）	2	2			語文-第二外語（一）（二）*	2*	2	2*	2											
	茶文化	2	2			世界音樂	2*	2													
	法學與生活	2	2			文案寫作與敘事力			2*	2											
	餐旅美學			2	2	攝錄影像概念與商業應用			2*	2											
	全民國防教育軍事訓練（一）（一）	0	2	0	2	體育分項	0	2	0	2											
	體育（一）（二）	0	2	0	2																
小計	(8)	(12)	(2)	(6)	小計	(6)	(8)	(6)	(8)	小計					小計	(4)	(4)				
院訂必修	廚藝概論	2	2																		6 學分
	食品衛生與安全	2	2																		
	飲食文化			2	2																
	小計	(4)	(4)	(2)	(2)	小計					小計					小計					
系訂必修	食物認識與採購	2	2			餐飲服務	2	4			校外實習（一）（二）	10		10		廚房管理與設備規劃	2	2			83 學分
	進階中餐烹調	4	8			菜單規劃與設計	2	2							產品研發製作	2	4				
	食物學			2	2	漢餅製作與創新	2	4							微型創業	4	6				
	進階中式點心			2	4	燒臘滷燻焗	2	4							校內實習(二)	1	2				
	素食烹調			2	4	餐旅專題講座(一)	1	2							茶餐搭配實務	2	4				
	競賽設計			2	4	營養學			2	2					宴會實務			2	4		
						廚藝英文			2	2					餐旅專題講座(二)			1	2		
						餐飲成本控制			2	2					餐旅行銷學			2	2		
						台灣小吃			2	4					中式套餐製作			2	4		
						校內實習(一)			1	2					台灣菜烹調			2	4		
						餐廳營運			4	6					創意廚藝			3	3		
						團體膳食規劃			2	4					餐酒搭配實務			2	4		
	小計	(6)	(10)	(8)	(14)	小計	(9)	(16)	(15)	(24)	小計	(10)		(10)		小計	(11)	(18)	(14)	(23)	
系訂選修	烹調概論與實務	2	4			創意調飲實務	2	2							健康烹調	2	4			最少應修 17 學分	
	肉品科學	2	4			日本料理	2	4							亞洲菜製作	2	4				
	餐飲管理			2	2	西式糕點製作			2	4					進階日本料理	3	4				
	蔬果雕刻與盤飾			2	4	西餐烹調			3	5					產品包裝與運用	2	2				
	港式飲茶			2	4	感官品評			2	2					冰雕藝術			2	4		
															高階中式點心			2	4		
															和菓子製作			3	4		
															食品安全管制系統(HACCP)			2	2		
															電子商務			2	2		
															餐廳規劃與設計			2	2		
															藥膳理論			2	2		
															餐飲業連鎖經營			2	2		
	小計	(4)	(8)	(6)	(10)	小計	(4)	(6)	(7)	(11)	小計					小計	(9)	(14)	(17)		(22)
																			132		

備註：1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 26 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 83 學分，選修至少達 17 學分)。 2、校外實習成績需提據實習單位證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。 3、每學期修習學分數：不得多於 28 學分、不得少於 10 學分，校外實習學期為 10 學分。4、\*代表通識課程中藝術組排課將考量班級數調整；（）代表至少學分數或時數。5、跨系/校選修課程最多承認 6 學分。

