

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)決議通過
110 學年度第 1 學期校課程委員會(110.12.02)決議通過
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	第一學年								第二學年								第三學年								第四學年								總計
	類別	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		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		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								創新與創業					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	(9)	(16)	(15)	(24)	小計										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																	

