

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
112 學年度第 1 學期實施

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
112 年 5 月 18 日 111 學年第 2 學期校課程會議 通過
112 年 5 月 31 日 111 學年第 2 學期教務會議 通過

學年	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總	
	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			
			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) (二)	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	食品衛生與安全	2	2															6 學 分
	永續食農教育與實務				4	4												
	小計	(2)	(2)	(4)	(4)	小計					小計		小計					
院 訂 選 修	「無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時 「新素味食材認識與採購實務」2 學分/4 小時 「素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 「植感甜點烘焙實務」2 學分/4 小時 「全植健康飲調實務」2 學分/4 小時 「素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 「彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時。																	
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		85 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		
	飲食文化	2	2			漢餅製作與創新	2	4						微型創業	4	6		
	食物學			2	2	燒臘滷燻焗	2	4						校內實習 (二)	1	2		
	進階中式點心			2	4	餐旅專題講座 (一)	1	2						茶餐搭配實務	2	4		
	素食烹調			2	4	營養學			2	2				宴會實務			2	
	競賽設計			2	4	廚藝英文			2	2				餐旅專題講座 (二)			1	
						餐飲成本控制			2	2				餐旅行銷學			2	
						台灣小吃			2	4				中式套餐製作			2	
						校內實習 (一)			1	2				台灣菜烹調			2	
						餐廳營運			4	6				創意廚藝			3	
						團體膳食規劃			2	4				餐酒搭配實務			2	
系 訂 選 修	小計	(8)	(12)	(8)	(14)	小計	(9)	(16)	(15)	(24)	小計	(10)	(10)	小計	(11)	(18)	(14)	(23)
	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 15 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	
														高階中式點心			2	
														和菓子製作			3	
														食品安全管制系統 (HACCP)			2	
														電子商務			2	
														餐廳規劃與設計			2	
														藥膳理論			2	
														餐飲業連鎖經營			2	
	小計	(4)	(8)	(6)	(10)	小計	(4)	(6)	(7)	(11)	小計			小計	(9)	(14)	(17)	(22)

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 85 學分，選修至少達 15 學分)。2、校外實習成績需根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

