112 學年度第一學期入學開始實施

107年學度第2學期校課程委員會（108.05.16）通過
107 學年度第 2 學期校教務會議（108.05.30）通過
108 學年度第 1 學期校課程會議(108.11.14)通過
111 學年度第 2 學期校課程委員會(112.06.28)通過
111 學年度第 2 學期臨時教務會議(112.06.29)通過

國立高雄餐旅大學　（四技)西餐廚藝系 課程標準表

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 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	科目	第一學期 學分	第一學期 時數	第二學期 學分	第二學期 時數	
校訂必修	語文-英文（讀/寫）(一)(二)	2	2	2	2	語文-英文（聽/說）(三)	2	2													
	語文-英文（聽/說）(一)(二)	2	2	2	2	語文-第二外語（一）(二)＊	2＊	2	2＊	2											
	人文	2	2	2	2																
	社會	2	2	2	2																
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2	人文-歷史與文化＊	2＊	2								通識領域	2	2	2	2	36學分
	自然-基礎統計＊	2*	2			藝術-美學導論＊	2＊	2													
	全民國防教育軍事訓練（一）（二）	0	2	0	2	藝術-世界音樂＊			2*	2											
	體育（一）(二)	0	2	0	2	體育分項	0	2	0	2											
	小計	(11)	(16)	(9)	(14)	小計	（8）	（10）	（4）	（6）	小計					小計	2	2	2	2	
院訂必修	食品衛生與安全	2	2																		
	永續食農教育與實務			4	4																
																					6學分
	小計	2	2	4	4	小計					小計					小計					
選院修訂	無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時　全植健康飲調實務 2 學分/4 小時、　新素味食材認識與採購實務」2 學分/4 小時　素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時　素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時　彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時。　植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時，																				
系訂必修	食物製備（西餐基礎製備）	5	10			進階西餐烹調（含冷廚製作）	5	10			校外實習（一）(二)	10		10		專題製作與討論	3	6			
	食物學	2	2			麵包製作	2	4								餐旅專題講座(一)	1	2			
	廚藝概論	2	2																		
	食物認識與選購	2	2			餐飲服務	2	4								菜單規劃與設計	2	2			
	基礎烘焙			2	4	營養學			2	2						校內實習(二)	1	2			77學分
	初階西餐烹調(烹調方法與原理)			5	10	餐飲廚藝專業術語			2	2						餐飲行銷學			2	2	
	飲食文化			2	2	西式套餐製備			5	10						宴會實務			3	6	
						糕點製作			2	4						校外參訪研習			1	1	
						餐飲成本控制			2	2						餐旅專題講座(二)			1	2	
						校內實習(一)			1	2											
	小計	11	16	9	16	小計	9	18	14	22	小計	10		10		小計	7	12	7	11	
系訂選修	餐飲管理	2	2			人力資源管理	2	2								餐飲寫作與評論	2	2			
	肉品科學	2	2			中餐烹調	2	4								歐點製作與盤飾	2	4			
	廚房管理與設備規劃			2	2	葡萄酒認識			2	2						國際烹調	3	6			
						日本料理			2	4						餐飲業連鎖經營	2	2			
						餐飲資訊系統			2	2						真空烹調	2	4			
						法式西點製作			2	4						調飲實務	2	2			
																懷石料理	2	4			
																進階餐旅法語	2	2			
																新式台灣菜烹調	2	4			
																美墨街邊烹調	2	4			
																地中海飲食餐點製作	1	2			
																東南亞料理製作	1	2			
																英式下午茶	1	2			
																創意廚藝			2	4	
																消費者行為			2	2	
																餐飲開業企劃			2	2	
																健康烹調			2	4	最少應修13學分
																廚藝法文			2	4	
																					132

備註　1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 36 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 77 學分，選修至少達 13 學分)。 2、校外實習成績需提據廠商實習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、外系選修課程最多承認 6 學分。