

國立高雄餐旅大學 西餐廚藝系 四年制技術系課程標準表
105 學年度第 1 學期實施

104 學年度第 2 學期系課程委員會(105.04.07)決議通過
104 學年度第 2 學期院課程委員會(105.04.14)決議通過
104 學年度第 2 學期校課程委員會(105.05.12)決議通過
104 學年度第 2 學期教務會議(105.05.26)決議通過

學年	類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計		
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		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)(一)(二)	2	2	2	2	語文-英文(聽/說)(三)	2	2										36 學分		
	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-中國語文能力訓練	2	2	2	2															
	人文-中國文學欣賞																			
	人文-中文寫作																			
	人文-生命閱讀與書寫																			
	社會-經濟與生活	2	2	2	2															
	社會-社會科學概論																			
	社會-法學緒論																			
	社會-心理學																			
	社會-媒體識讀																			
	自然-計算機概論(一)(二)	1	2	1	2															
	自然-基礎統計*	2*	2																	
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2	人文-歷史與文化*	2*	2												
體育(一)(二)	0	2	0	2	藝術-美學導論*	2*	2													
					藝術-世界音樂*			2*	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	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		73 學分	
	食物學	2	2			麵包製作	2	4							餐旅專題講座(一)	1	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			
						營養學			2	2					校內實習(二)	1	2			
	基礎烘焙			2	4	餐飲專業英文			2	2										
	初階西餐烹調(烹調方法與原理)			5	10	西式套餐製備			5	10					餐旅行銷學			2		2
						糕點製作			2	4					宴會實務			3		6
						餐飲成本控制			2	2					校外參訪研習			1		1
						校內實習(一)			1	2					餐旅專題講座(二)			1		2
	小計	9	14	7	14	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		最少應修 17 學分	
	肉品科學	2	2			中餐烹調	2	4							歐點製作與盤飾	2	4			
															國際烹調	3	6			
	廚房管理與設備規劃			2	2										餐飲業連鎖經營	2	2			
						葡萄酒認識			2	2					真空烹調	2	4			
						日本料理			2	4					調飲實務	2	2			
						餐飲資訊系統			2	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		
																		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 73 學分，選修至少達 17 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。