

國立高雄餐旅大學 日四技 西餐廚藝系 課程標準表
(115學年度第一學期開始實施)

114學年度第2學期第2次系課程會議(115.03.20)通過
114學年度第2學期第3次系課程會議(115.04.09)通過
114 學年度第2學期第2次院課程會議(115.04.29)通過
114學年度第2學期校課程委員會議(115.05.13)通過
114學年度第2學期教務會議(115.05.27)通過

學年	第一學年First School Year					第二學年Second School Year					第三學年Third School Year					第四學年Forth School Year					總 計 Total
Academic Year																					
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		
Classification	Subject	First Semester		Second Semeser		Subject	First Semester		Second Semeser		Subject	First Semester		Second Semeser		Subject	First Semester		Second Semester		
		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	
		Credit	Hour	Credit	Hour		Credit	Hour	Credit	Hour		Credit	Hour	Credit	Hour		Credit	Hour	Credit	Hour	
校訂必修 General Education Required Course	語文-英文（讀/寫）（一）（二） English R/W I II	2	2	2	2	職場英文 Workplace English	2	2								通識領域Social Science Courses	2	2	2	2	
	語文-語文-餐旅英語會話（一）（二） Hospitality English Conversation I II（一）（二）English L/S I II	2	2	2	2	語文-第二外語* Second Foreign Language	2	2													
	人文-國語文能力訓練Chinese Speech and Writing	2	2	2	2	人文-歷史與文化* History and Culture	2	2	2	2											
	人文-文學欣賞Chinese Literature Appreciation					藝術-美學與生活Aesthetics and Life															
	人文-餐旅文學Culinary and Travel Literature					藝術-世界音樂* Music of the World															
	人文-生命閱讀與書寫Life Education in Reading and Writing					體育分項	1	2	1	2											
	人文—網路文學與創意書寫Cyber Literature and Creative writing	2	2	2	2																
	社會-經濟與生活Economics and Life																				
	社會-社會科學概論Introduction to Social Science																				
	社會-法學緒論Introduction to law studies																				
	社會-心理學Introduction to Psychology																				
	社會-媒體識讀News Interpretation and Analysis																				
	社會-法學與生活Law and life																				
	自然-邏輯思維與資料管理Logic Thinking and Data Management	1	2																		
	自然-影像處理與AI應用Multimedia Design and AI Applications			1	2																
自然-統計思維與生活*Statistical Thinking and Daily Life	2	2																			
體育（一）（二）Physical Education I II	1	2	1	2																	
	小計Subtotal	12	14	10	12	小計Subtotal	7	8	3	4	小計Subtotal	0	0	0	0	小計Subtotal	2	2	2	2	36
院訂 必修 School Core Course	食品衛生與安全Food Hygiene and Safety	2	2																		6學分 6 Credits
	永續發展概論Introduction to Sustainable Development			2	2																
	食農教育實務Agri-Food Education Practice			2	2																
	小計Subtotal	2	2	4	4	小計Subtotal					小計Subtotal					小計Subtotal					6

學年	第一學年First School Year						第二學年Second School Year						第三學年Third School Year						第四學年Forth School Year						總
Academic Year																									計
類別	科目Subject		第一學期		第二學期		科目Subject		第一學期		第二學期		科目Subject		第一學期		第二學期		科目Subject		第一學期		第二學期		Total
Classification			First Semester		Second Semeser				First Semester		Second Semeser				First Semester		Second Semeser				First Semester		Second Semester		
			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			
			Credit	Hour	Credit	Hour			Credit	Hour	Credit	Hour			Credit	Hour	Credit	Hour			Credit	Hour			
系訂必修 Program Core Course	西餐基礎製備Western Cookery-Food Preparation	5	8			進階西餐烹調Advanced Western Cookery	5	8			校外實習 (一)(二) Off-campus Internship (1)(2)	10		10		專題製作與討論Seminars on Culinary Arts	2	4			72學分 72Credits				
	食物學The Principle of Food	2	2			麵包製作Pastry Techniques	2	4								餐飲成本控制Food and Beverage Cost Control	2	2							
	廚藝概論 Introduction to Culinary Arts	2	2			餐飲服務Food and Beverage Service	2	4								餐廳營運(二)Restaurant Operations Practicum (2)	2	4							
	食物認識與選購Food Product Knowledge and Purchasing	2	2			餐旅專題講座(一)Speeches of Visiting Specialists (1)	1	2								宴會實務Banquet Practic			2	4					
	西餐烹調方法與原理Cooking Fundamentals			5	8	廚藝專業術語Culinary Terminology English for the Food and Beverage	2	2								餐旅專題講座(二)Speeches of Visiting Specialists (2)			1	2					
	飲食文化Food Culture			2	2	營養學Nutrition			2	2						餐旅行銷學Hospitality Marketing and Sales			2	2					
						西式套餐製備Western Cookery-Preparation of Set Menu			5	8															
						糕點製作Western Cakes Production			2	4															
						餐廳營運(一)Restaurant Operations Practicum (1)			2	4															
	小計Subtotal	11	14	7	10	小計Subtotal	12	20	11	18	小計Subtotal	10		10		小計Subtotal	6	10	5	8	72				
系訂選修 Program Elective Course	餐飲管理Food and Beverage Management	2	2			人力資源管理Human Resources and Management	2	2								歐點製作與盤飾European Pastries and Decorations	2	4			最少應修14學分 A minimum of 14 credits is required				
	基礎烘焙Baking Fundamentals			2	4	真空烹調Sous-vide Cooking	2	4								國際烹調International Cuisines	2	4							
	廚房管理與設備規劃Kitchen Layout and Equipment Management			2	2	葡萄酒認識Introduction to Wine	2	2								餐飲業連鎖經營Franchising Management	2	2							
	肉品科學Butchery			2	2	日本料理Japanese Cookery			2	4						中餐烹調Chinese Cookery	2	4							
						餐飲資訊系統Food Service Information System			2	2						調飲實務Bartending	2	2							
						法式西點製作French Dessert			2	4						懷石料理Kaiseki Cuisine	2	4							
																進階餐旅法語Advanced French for Foodservice	2	2							
																新式台灣菜烹調New Taiwanese Cuisine	2	4							
																美墨街邊烹調Mexican Street Food	2	4							
																菜單規劃與設計Menu Planning and Design	2	2							
																創意廚藝Culinary Innovation			2	4					
																消費者行為Customer Behavior			2	2					
																餐飲開業企劃Restaurant Opening Plan			2	2					
																健康烹調Healthy Cuisines			2	4					
																廚藝法文French for the Food and Beverage			2	2					
																校外參訪研習Field Study			1	1					
																地中海飲食餐點製作Mediterranean Cuisine			2	4					
																東南亞料理製作Southeast Asian cuisine			2	4					
		2		6			6		6								20		15		14				
																		Credits Total	學分總計	128					

備註

1. 畢業學分數為 128學分(含校訂必修36學分、院共構必修6學分、系訂必修72學分，選修至少達14學分)。

The required credits for the degree are 128 credits, including 36 required GE credits, 6 school required credits, program required 72 credits and 14 program elective credits.

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。

The grading of the Off-campus Internship is partially based on the certificate of internship referred by the company and the internship reports/assignments.)

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。

The number of credits taken per semester should not exceed 28 credits and should not be less than 10 credits. For the off-campus internship semester, it is 10 credits.

4. 通識課程中，*代表藝術組排課將視班級數調整；（）代表至少學分數或時數。

In the general education curriculum, an asterisk (*) indicates that the arrangement of classes for the arts group will be adjusted based on the number of classes.

5. 外系(含各類學程課程)選修課程最多承認 6 學分

A maximum of 6 elective credits from outside the department(including all types of academic programs) will be accepted.