

國立高雄餐旅大學 (四技)西餐廚藝系 課程標準表

113 學年度第一學期開始實施

111 學年度第 2 學期臨時校課程會議(112.06.28)通過
 111 學年度第 2 學期臨時教務會議(112.06.29)通過
 112 學年度第 2 學期校課程委員會(113.05.15)通過
 112 學年度第 2 學期教務會議(113.05.29)通過
 112 學年度第 2 學期校課程會議(113.06.13)通過
 112 學年度第 2 學期臨時教務會議(113.06.14)通過
 113 學年度第 1 學期臨時校課程委員會(114.01.21)通過
 113 學年度第 1 學期臨時教務會議(114.01.22)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			
			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) English R/W I II	2	2	2	2	職場英文 Workplace English	2	2									36 學分	
	語文-英文(聽/說)(一)(二) English L/S I II	2	2	2	2	語文-第二外語* Second Foreign Language	2*	2										
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech and Writing	2	2	2	2	人文-歷史與文化* History and Culture	2*	2										
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation																	
	人文-中文寫作 Chinese Writing																	
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing																	
	人文-網路文學與創意書寫 Cyber Literature and Creative writing																	
	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-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science I II	1	2	1	2	藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	2*	2										
	自然-基礎統計* Basic Statistics	2*	2			藝術-世界音樂* Music of the World			2*	2								
	全民國防教育軍事訓練(一)(二) All-out Defense Education Military Training I II	0	2	0	2													
	體育(一)(二) Physical Education I II	0	2	0	2	體育分項 Physical Education	0	2	0	2								
	永續環境與勞作教育(一)(二) Sustainable Environment and Labor Education I II	1	1	1	1													
	小計 Subtotal	(12)	(17)	(10)	(15)	小計 Subtotal	(8)	(10)	(2)	(4)	小計 Subtotal				小計 Subtotal	2	2	2
院 訂 必 修	食品衛生與安全 Food Hygiene and Safety	2	2														6 學分	
	永續食農教育與實務 Sustainable Food and Agriculture Education and Practice			4	4													
	小計 Subtotal	2	2	4	4	小計 Subtotal					小計 Subtotal				小計 Subtotal			

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								
			學分	時數			學分	時數			學分	時數			學分	時數			學分	時數									
院 訂 選 修			無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business (4 Credit/8 Hour)					新素味食材認識與採購實務」2 學分/4 小時 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice (2 Credit/4 Hour)					素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice (2 Credit/4 Hour)					植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時 Plant-Based Dessert Baking Practice (2 Credit/4 Hour)											
			全植健康飲調實務 2 學分/4 小時 Whole Plant Healthy Beverage Practice (2 Credit/4 Hour)					素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice (2 Credit/4 Hour)					彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時 Flexible Vegetarian Food Design Practice (2 Credit/4 Hour)																
系 訂 必 修	食物製備（西餐基礎製備） Western Cookery-Food Preparation	5	10			進階西餐烹調（含冷廚製作） Advanced Western Cookery	5	10			校外實習（一）（二） Off-campus Internship (1) (2)	10		10		專題製作與討論 Seminars on Culinary Arts	3	6				76 學分							
	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								菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2											
	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								校內餐廳營運(二) Restaurant - Practical (2)	1	2											
	基礎烘焙 Baking Fundamentals			2	4	營養學 Nutrition			2	2						宴會實務 Banquet Practic			3	6									
	初階西餐烹調(烹調方法與原理) Cooking Fundamentals			5	10	餐飲廚藝專業術語 Culinary Terminology			2	2						餐旅專題講座(二) Speeches of Visiting Specialists (2)			1	2									
	飲食文化 Food Culture			2	2	西式套餐製備 Western Cookery-Preparation of Set Menu			5	10						餐飲行銷學 Food & Beverage Marketing			2	2									
						糕點製作 Western Cakes Production			2	4																			
						校內餐廳營運(一) Restaurant - Practical (1)			1	2																			
	小計 Subtotal	11	16	9	16	小計 Subtotal	9	18	14	22	小計 Subtotal	10		10		小計 Subtotal	7	12	6	9									
系 訂 選 修	餐飲管理 Food and Beverage Management	2	2			人力資源管理 Human Resources and Management	2	2								餐飲寫作與評論 Catering Critics	2	2				最少應修 13 學分							
	肉品科學 Butchery	2	2			中餐烹調 Chinese Cookery	2	4								歐點製作與盤飾 European Pastries and Decorations	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						國際烹調 International Cuisines	3	6											
						日本料理 Japanese Cookery			2	4						餐飲業連鎖經營 Franchising Management	2	2											
						餐飲資訊系統 Food Service Information System			2	2						真空烹調 Sous-vide Cooking	2	4											
						法式西點製作 French Dessert			2	4						調飲實務 Bartending	2	2											
																懷石料理 Kaiseki Cuisine	2	4											
																進階餐飲法文 Advanced French for the Food	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											

備註

- 畢業學分數為 **131 學分**(含校訂必修 36 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 **76 學分**，選修至少達 13 學分)。The required credits for the degree are 131 credits, including 36 required GE credits, 6 school required credits, program required 76 credits and 13 program elective credits.
 - 校外實習成績需依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.)
 - 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.
 - 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.
 - 外系選修課程最多承認 6 學分。A maximum of 6 credits of elective courses from outside the department will be recognized.