國立高雄餐旅大學　五年制　餐飲廚藝科　日間部 課程規劃表

102學年度入學適用版本

102學年度入學適用版本(背面)

104年4月16日103-2學期科課程委員會議審議通過
104年5月14日校課程委員會議審議通過
104年5月28日教務會議審議通過

		科目	第一學年/99課綱				第二學年/99課綱				第三學年				科目	第四學年				第五學年			
			上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期			上學期		下學期		上學期		下學期	
			(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)		(學分/時數)		(學分/時數)	
部定必修	一般科目	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	運動與休閒管理(一)(二)					0	2	0	2
		英文(一)(二)(三)(四)(五)(六)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	全民國防教育軍事訓練(一)(二)					0	2	0	2
		體育(一)(二)(三)(四)(五)(六)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
		數學(一)(二)(三)	2	2	2	2	2	2															
		全民國防教育(一)(二)	2	2	2	2																	
		歷史	3	3																			
		生物	2	2																			
		音樂	2	2																			
		美術	2	2																			
		生活科技			2	2																	
		化學			2	2																	
		地理			3	3																	
		性別教育					2	2															
		健康與護理					2	2															
		計算機概論					2	2															
		小計	21	21	19	19	16	16	8	8	7	7	7	7	小計	0	0	0	0	0	4	0	4
	專業及實習科目	餐旅概論(一)(二)	2	2	2	2									餐旅英文會話(三)(四)					2	2	2	2
		餐旅服務(一)(二)(三)							4	4	4	4	2	2	微型創業實務					2	2		
		飲料與調酒(一)(二)									3	4	3	4	餐旅行銷學					2	2		
		餐旅英文會話(一)(二)									2	2	2	2	餐飲成本與分析							2	2
		小計	2	2	2	2	0	0	4	4	9	10	7	8	小計	0	0	0	0	6	6	4	4
校訂必/選修科目	校訂必修科目	食品衛生安全	2	2											校外實習(一)(二)	10	0	10	0				
		廚藝概論(一)(二)	2	2	2	2									調理科學理論與實習					3	4		
		中餐烹調(一)(二)	4	8	3	4									餐飲美學與應用					2	2		
		中式米食加工			3	4									餐旅專題講座					2	2		
		麵包製作			3	4									專題製作(一)(二)					4	4	4	4
		西餐烹調(一)(二)					4	8	3	4					校外參訪研習							1	1
		食材學(一)(二)					2	2	2	2													
		中式麵食加工							3	4													
		飲食文化							2	2													
		西式點心製作									3	4											
		第二外語(法文)(一)(二)									2	2	2	2									
		校內實習(一)(二)									1	1	1	1									
		營養學											2	2									
		食品色彩與美學					2	2															
		餐飲盤飾與裝置藝術					2	2															
		小計	8	12	11	14	10	14	10	12	6	7	5	5	小計	10	0	10	0	11	12	5	5
	校訂選修科目	進階中式米食加工					2	4							進階飲品調製					3	4		
		進階中餐烹調					2	4							第二外語(法文)(三)(四)					2	2	2	2
		進階麵包製作					2	4							第二外語(日文)(一)(二)					2	2	2	2
		巧克力製作									2	4			餐飲品評學					2	2		
		日本料理							2	4					宴會茶點設計與製作							2	4
		進階西餐烹調									2	4			國際烹調							2	4
		歐點製作與盤飾											3	4	宅配商品設計與行銷							2	2
		創意料理設計與製作											3	4									
		西式麵食製作							2	4													
		傳統飲食技藝							2	4													
		地方美食與製作									2	2											
		創意思考與應用											2	2									
		小計	0	0	0	0	6	12	6	12	6	10	8	10	小計	0	0	0	0	9	10	10	14
		建議至少選修學分	0	0	0	0	4	8	4	8	4	6	6	8	建議至少選修學分	0	0	0	0	5	6	6	6
		總計	31	35	32	35	32	42	28	36	28	34	27	30	總計	10	0	10	0	26	32	19	27
		必修總時數	31	**35**	32	**35**	26	**30**	22	**24**	22	**24**	19	**20**	必修總時數	10	0	10	0	17	**22**	9	**13**

備註

1. 最低畢業學分數為220學分，含部訂必修科目（一般科目78學分、專業及實習科目34學分）及校訂科目（必修86學分及最低選修22學分）。
2. 一、二、三年級每學期修習學分不得超過32學分，四、五年級每學期修習學分則不得超過28學分。
3. 巧克力製作課程，限30人修課。