

國立高雄餐旅大學 中餐廚藝系 技優領航專班四年制技術系課程標準表
111 學年度第 1 學期實施

105 學年度第 1 學期課程委員會(105.11.16)決議通過
105 學年度第 1 學期校課程委員會(105.12.1)決議通過
105 學年度第 1 學期教務會議(105.12.8)決議通過
106 學年度第 1 學期校課程委員會(106.11.16)決議通過
106 學年度第 1 學期教務會議(106.11.30)決議通過
110 學年度第 1 學期校課程委員會(110.12.02)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				
	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	學分	時數			學分	時數	學分	時數
校訂必修	語文-英文(讀/寫)	2	2			資訊服務與創新	2*	2							領導學	2*	2			26 學分	
	語文-英文(聽/說)	2	2			語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2											
	茶文化	2	2			世界音樂	2*	2													
	法學與生活	2	2			文案寫作與敘事力			2*	2					創新與創業	2*	2				
	餐旅美學			2	2	攝錄影像概念與商業應用			2*	2											
	全民國防教育軍事訓練(一)(二)	0	2	0	2	體育分項	0	2	0	2											
	體育(一)(二)	0	2	0	2																
	小計	(8)	(12)	(2)	(6)	小計	(6)	(8)	(6)	(8)	小計				小計	4	4				
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	食物認識與採購	2	2			餐飲服務	2	4			校外實習(一)(二)	10		10	廚房管理與設備規劃	2	2			83 學分	
	進階中餐烹調	4	8			菜單規劃與設計	2	2						產品研發製作	2	4					
	食物學			2	2	漢餅製作與創新	2	4						微型創業	4	6					
	進階中式點心			2	4	燒臘滷燻焗	2	4						校內實習(二)	1	2					
	素食烹調			2	4	餐旅專題講座(一)	1	2						茶餐搭配實務	2	4					
	競賽設計			2	4	營養學			2	2				宴會實務			2	4			
						廚藝英文			2	2				餐旅專題講座(二)			1	2			
						餐飲成本控制			2	2				餐旅行銷學			2	2			
						台灣小吃			2	4				中式套餐製作			2	4			
						校內實習(一)			1	2				台灣菜烹調			2	4			
						餐廳營運			4	6				創意廚藝			3	3			
小計	(6)	(10)	(8)	(14)	小計	(8)	(14)	(15)	(24)	小計	(10)		(10)	小計	(13)	(24)	(11)	(17)			
系訂選修	烹調概論與實務	2	4			創意調飲實務	2	2						健康烹調	2	4			最少應修 17 學分		
	肉品科學	2	4			日本料理	2	4						亞洲菜製作	2	4					
	餐飲管理			2	2	西式糕點製作			2	4				進階日本料理	3	4					
	蔬果雕刻與盤飾			2	4	西餐烹調			3	5				產品包裝與運用	2	2					
	港式飲茶			2	4	感官品評			2	2				冰雕藝術			2	4			
														高階中式點心			2	4			
														和菓子製作			3	4			
														食品安全管制系統(HACCP)			2	2			
														電子商務			2	2			
														餐廳規劃與設計			2	2			
														藥膳理論			2	2			
													餐飲業連鎖經營			2	2				

備註：1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 28 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 81 學分，選修至少達 17 學分)。2、校外實習成績需提據實習單位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、跨系/校選修課程最多承認 6 學分。