

110 年 3 月 30 日 109 學年度第 2 學期校課程會議 通過
 110 年 3 月 30 日 109 學年度第 2 學期教務會議 通過
 111 年 5 月 12 日 110 學年度第 2 學期校課程會議 通過
 111 年 5 月 26 日 110 學年度第 2 學期教務會議 通過

國立高雄餐旅大學 西餐廚藝系《西餐烹飪技優領航專班》課程標準表(111 學年度第一學期實施)																			
學年	類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計	
		科目		第一學期 學分	第二學期 時數	科目		第一學期 學分	第二學期 時數	科目		第一學期 學分	第二學期 時數	科目		第一學期 學分	第二學期 時數		
校訂必修	語文-英文(讀/寫)(一)(二)	2	2			資訊服務與創新	2*	2							領導學	2*	2		
	語文-英文(聽/說)(一)(二)	2	2			語文-第二外語(一)(二)*	2*	2	2*	2					創新與創業	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									
	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																
	食品衛生與安全	2	2																
	飲食文化			2	2														
	小計	2	2	4	4	小計					小計				小計				
系訂必修	西餐烹調(一)烹調技法	5	10			西餐烹調(三)西式套餐製作	5	10			校外實習(一)(二)	10		10	真空烹調	3	6		
	東南亞料理	2	4			麵包製作	2	4						餐旅專題講座(一)	1	2			
	食物認識與選購	2	2			地中海料理	2	4						菜單規劃與設計	2	2			
	西餐烹調(二)西式冷廚製作			5	10	創意廚藝(一)	2	4						校內實習(二)	1	2			
	美墨料理			2	4	營養學			2	2				創意廚藝(二)	2	4			
						餐飲廚藝專業術語			2	2				新式台灣菜烹調			3	6	
						西餐烹調(四)西式神祕箱製作			5	10				宴會實務			3	6	
						法式西點製作			2	4				校外參訪研習			1	1	
						餐飲成本控制			2	2				餐旅專題講座(二)			1	2	
						校內實習(一)			2	2				微型創業			3	6	
小計	9	16	7	14	小計	11	22	15	24	小計	10		10	小計	10	16	11	21	
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			
	肉品科學	2	2			中餐烹調	2	4						餐飲桌邊服務	3	6			
	廚房管理與設備規劃			2	2	葡萄酒認識			2	2				國際烹調	3	6			
						日本料理			2	4				餐飲業連鎖經營	2	2			
						餐飲資訊系統			2	2				調飲實務	2	2			
						翻糖裝飾藝術			3	6				懷石料理	2	4			
														進階餐旅法語	2	2			
														消費者行為			2	2	
														餐飲開業企劃			2	2	
														健康烹調			3	6	
													廚藝法文			2	4		
總計																			132

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 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。5、外系選修課程本系最多承認 6 學分。