

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
112 學年度第 1 學期實施

111 年 7 月 27 日 110 學年第 2 學期第 2 次校課程會議 通過
111 年 7 月 29 日 110 學年第 2 學期第 2 次教務會議 通過
112 年 5 月 18 日 111 學年第 2 學期校課程會議 通過
112 年 5 月 31 日 111 學年第 2 學期教務會議 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	學分
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	食品衛生與安全	2	2																	6 學分		
	永續食農教育與實務			4	4																	
	小計	(2)	(2)	(4)	(4)	小計					小計				小計							
院訂選修	「無國界蔬食餐廳開店實習」4 學分/8 小時 「新素食食材認識與採購實務」2 學分/4 小時 「素食尚烹調與盤飾實務」2 學分/4 小時 「植感甜點烘焙實務」2 學分/4 小時 「全植健康飲調實務」2 學分/4 小時 「素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 「彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時。																					
	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			85 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				
		飲食文化	2	2			漢餅製作與創新	2	4							微型創業	4	6				
		食物學			2	2	燒臘滷焗焗	2	4							校內實習(二)	1	2				
		進階中式點心			2	4	餐旅專題講座(一)	1	2							茶餐搭配實務	2	4				
		素食烹調			2	4	營養學			2	2					宴會實務			2	4		
競賽設計				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				
					團體膳食規劃			2	4					餐酒搭配實務			2	4				
小計	(8)	(12)	(8)	(14)	小計	(9)	(14)	(15)	(24)	小計	(10)		(10)	小計	(11)	(24)	(14)	(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 15 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				

