

國立高雄餐旅大學西餐廚藝產業專班 105 學年度課程規劃表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授 課 時 數								備 註
				第一學年				第二學年				
				上		下		上		下		
				學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
共同科目	語文學群	2	2	2	2							
	社會學群	2	2			2	2					
	藝術學群	2	2	1	1	1	1					
	軍訓	0	4	0	2	0	2					
	體育	0	4	0	2	0	2					
	勞作教育	0	6	0	3	0	3					
	小 計	6	20	3	10	3	10					
專業基礎科目	西餐基礎製備	5	10	5	10							
	烹調方法與原理	5	10			5	10					
	小 計	10	20	5	10	5	10					
專業核心科目	食材認識與採購	3	3	3	3							
	食品衛生與安全	2	2	2	2							
	飲食文化	2	2	2	2							
	廚藝英文	2	2	2	2							
	西式麵包製作	4	5	4	5							
	營養學	2	2			2	2					
	餐飲管理	2	2			2	2					
	餐飲成本控制	2	2			2	2					
	西式糕點製作	4	5			4	5					
	廚房管理與設備規劃	2	2	2	2							
	餐旅行銷學	2	2			2	2					
	人力資源管理	2	2			2	2					
	小 計	29	31	15	16	14	15					
系定科目	必修	校外實習	20					10		10		
		小 計	20					10		10		
	選修	葡萄酒認識	2	2			2	2				
		冷廚製作	3	4	3	4						
		餐飲服務	2	2	2	2						
		日本料理	3	4			3	4				
		餐飲業連鎖經營	2	2			2	2				
		餐飲英文	2	2			2	2				
		中餐烹調	2	4	2	4						
		團體膳食	2	4			2	4				
		小 計	18	24	7	10	11	14				
應選修學分總計	15											
合 計		80										

附註：1.修業年限：進修推廣學院西餐廚藝科修業 2 年，最高修業年限 4 年。

2.畢業學分：80 學分，必修 65(含實習 20 學分)，選修 15 學分。

3.必修不計學分(0 學分)：軍訓(0 學分 4 小時)、體育(0 學分 4 小時)、勞作教育(0 學分 6 小時)。

4.上課方式：一年級上/下學期在校上課。二年級上/下學期於產學合作單位校外實習。

5.預修課程:依據每學期實際狀況予以調整暑修開課之科目。