

國立高雄餐旅大學 西餐廚藝系 四年制技術系課程標準表

108 學年度第一學期開始實施

104 學年度第 2 學期系課程委員會(105.04.07)決議通過  
 104 學年度第 2 學期院課程委員會(105.04.14)決議通過  
 104 學年度第 2 學期校課程委員會(105.05.12)決議通過  
 104 學年度第 2 學期教務會議(105.05.26)決議通過  
 106 學年度第 1 學期校課程委員會(106.10.06)決議通過  
 107 學年度第 2 學期校課程委員會(108.05.16)通過  
 107 學年度第 2 學期校教務會議(108.05.30)通過

| 學年<br>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 |     | 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               | 時數 |
| 校訂必修             | 語文-英文(讀/寫)(一)(二) | 2    | 2   | 2    | 2        | 語文-英文(聽/說)(三)  | 2    | 2   |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      | 36<br>學分 |                  |    |
|                  | 語文-英文(聽/說)(一)(二) | 2    | 2   | 2    | 2        | 語文-第二外語(一)(二)* | 2*   | 2   | 2*   | 2  |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 人文-中國語文能力訓練      |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 人文-中國文學欣賞        |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 人文-中文寫作          | 2    | 2   | 2    | 2        |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 人文-生命閱讀與書寫       |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 社會-經濟與生活         |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 社會-社會科學概論        |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 社會-法學緒論          |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 社會-心理學           |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 社會-媒體識讀          |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 社會-法學與生活         |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 自然-計算機概論(一)(二)   | 1    | 2   | 1    | 2        | 人文-歷史與文化*      | 2*   | 2   |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 自然-基礎統計*         | 2*   | 2   |      |          | 藝術-美學導論*       | 2*   | 2   |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
| 全民國防教育軍事訓練(一)(二) | 0                | 2    | 0   | 2    | 藝術-世界音樂* |                |      | 2*  | 2    |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
| 體育(一)(二)         | 0                | 2    | 0   | 2    | 體育分項     | 0              | 2    | 0   | 2    |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
| 小計               | (11)             | (16) | (9) | (14) | 小計       | (8)            | (10) | (4) | (6)  | 小計 |            |      |      |      | 小計        | 2  | 2  | 2    | 2  |      |          |                  |    |
| 院訂必修             | 廚藝概論             | 2    | 2   |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          | 6<br>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             | 食物製備(西餐基礎製備)     | 5    | 10  |      |          | 進階西餐烹調(含冷廚製作)  | 5    | 10  |      |    | 校外實習(一)(二) | 10   | 10   |      | 專題製作與討論   | 3  | 6  |      |    |      |          | 73<br>學分         |    |
|                  | 食物學              | 2    | 2   |      |          | 麵包製作           | 2    | 4   |      |    |            |      |      |      | 餐旅專題講座(一) | 1  | 2  |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 食物認識與選購          | 2    | 2   |      |          | 餐飲服務           | 2    | 4   |      |    |            |      |      |      | 菜單規劃與設計   | 2  | 2  |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 基礎烘焙             |      |     | 2    | 4        | 營養學            |      |     | 2    | 2  |            |      |      |      | 校內實習(二)   | 1  | 2  |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 初階西餐烹調(烹調方法與原理)  |      |     | 5    | 10       | 餐飲廚藝專業術語       |      |     | 2    | 2  |            |      |      |      | 餐飲行銷學     |    |    | 2    | 2  |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          | 西式套餐製備         |      |     | 5    | 10 |            |      |      |      | 宴會實務      |    |    | 3    | 6  |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          | 糕點製作           |      |     | 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)        |      |     | 1    | 2  |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 小計               | 9    | 14  | 7    | 14       | 小計             | 9    | 18  | 14   | 22 | 小計         | 10   | 10   |      | 小計        | 9  | 14 | 5    | 9  |      |          |                  |    |
| 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  |      |    |      |          | 最少應修<br>17<br>學分 |    |
|                  | 肉品科學             | 2    | 2   |      |          | 中餐烹調           | 2    | 4   |      |    |            |      |      |      | 歐點製作與盤飾   | 2  | 4  |      |    |      |          |                  |    |
|                  | 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  |            |      |      |      | 真空烹調      | 2  | 4  |      |    |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      | 調飲實務      | 2  | 2  |      |    |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      | 懷石料理      | 2  | 4  |      |    |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      | 進階餐旅法語    | 2  | 2  |      |    |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      | 創意廚藝      |    |    | 2    | 4  |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      | 消費者行為     |    |    | 2    | 2  |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      | 餐飲開業企劃    |    |    | 2    | 2  |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      | 健康烹調 |           |    | 2  | 4    |    |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      | 廚藝法文 |           |    | 2  | 4    |    |      |          |                  |    |
|                  |                  |      |     |      |          |                |      |     |      |    |            |      |      |      |           |    |    |      |    |      | 132      |                  |    |

備註：1、畢業學分數為 132 學分(含校訂必修 36 學分、院共構必修 6 學分、系訂必修 73 學分、選修至少達 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；()代表至少學分數或時數。5、外系選修課程最多承認 6 學分。