

國立高雄餐旅大學 中餐廚藝系 四年制技術系課程標準表

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

The Four-year Technical Department Curriculum of Chinese Culinary Arts

115 學年度第 1 學期實施

For 2026 Academic Year

106 學年度第 1 學期校課程委員會議(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
110 學年度第 1 學期校課程委員會(110.12.02)決議通
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
112 學年度第 2 學期校課程委員會(113.05.15)通過
113 學年度第 1 學期校課程委員會(114.01.21)通過
113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.05.14)通過
114 學年度第 1 學期校課程委員會(115.01.20)通過
114 學年度第 2 學期校課程委員會(115.06.23)通過
114 學年度第 2 學期臨時教務會議(115.06.25)通過

學 年 Academic Year	第一學年First School Year					第二學年Second School Year					第三學年Third School Year					第四學年Forth School Year					總 計 Total	
類別 Classification	科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester			
		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	時數 Hour		
校定必修 General Education Required Course	語文-英文（讀/寫）（一）（二） Enhlish R/W I II	2	2	2	2	職場英文 English for the workplace	2	2								通識領域 Social Science Courses	2	2	2	2	36 學分 36 Credit	
	語文-英文（聽說）（一）（二） Enhlish L/W I II	2	2	2	2	語文-第二外語* Second Foreign Languag	2*	2														
	人文-國語文能力訓練 Chinese Speech and Writng	2	2	2	2																	
	人文-文學欣賞 Chinese Literature Appreciation																					
	人文-餐旅文學 Culinary and Travel Literature																					
	人文－網路文學與創意書寫 Cyber Literature and Creative writing																					
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing	2	2	2	2																	
	社會-經濟與生活 Introduction to Economic and Living																					
	社會-社會科學概論 Introduction to Social Sciences																					
	社會-法學緒論 Introduction to law studies																					
	社會-心理學 Introduction to psychology																					
	社會-媒體識讀 Introduction to media literacy	2	2	2	2																	
	社會-法學與生活 Introduction to Jurisprudence and Life																					
	自然-邏輯思維與資料管理 Logic Thinking and Data Management																					
	自然-影像處理與 AI 應用 Image processing and AI applications	1	2		1	2	藝術-美學與生活 Aesthetics and Life	2	2										2	2		
	自然-統計思維與生活* Statistical Thinking and Daily Life	2*	2			藝術-世界音樂 Music of the World																
	體育（一）（二） Physical Education I II	1	2	1	2	體育分項 Physical Education	1	2	1										2			
	小計 Subtotal	(12)	(14)	(10)	(12)	小計 Subtotal	(7)	(8)	(3)							(4)			小計 Subtotal			
院訂必修 School Core Course	食品衛生與安全 Food Hygiene and Safety	2	2																			6 學分 6 Credit
	永續發展概論 Introduction to Sustainable Development			2	2																	
	食農教育實務 Agri-Food Education Practice			2	2																	
	小計 Subtotal	(2)	(2)	(4)	(4)	小計 Subtotal					小計 Subtotal					小計 Subtotal						

院訂選修 School Elective Course	無國界蔬食餐廳開店實習 2 學分/4 小時 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business (2 Credit/4 Hour)																				
	新素味食材認識與採購實務 2 學分/4 小時 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	素食尚烹調與盤飾實務 2 學分/4 小時 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時 Plant-Based Dessert Baking Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	全植健康飲調實務 2 學分/4 小時 Whole Plant Healthy Beverage Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	素食尚療癒餐飲設計實務」 2 學分/4 小時 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	彈性素食食物設計實務」 2 學分/4 小時 Flexible Vegetarian Food Design Practice (2 Credit/4 Hour)																				
系訂必修 Department Core Course	食物認識與採購 Food awareness and procurement	2	2			餐飲服務 Food and Beverage Service	2	4			校外實習(一)(二) Off-Campus Internship (I)/(II)	10		10		廚房管理與設備規劃 Kitchen management and equipment planning	2	2			64 學分 64 Credit
	中餐烹調 Chinese Cookery	4	8			菜單規劃與設計 Menu Planning and Departement	2	2								專題討論 Research in Practical Projects	2	4			
	飲食文化 Food Culture	2	2			進階中式點心 Advanced Chinese Pastry	2	4								校內實習(二) On-campus Internship I I	1	2			
	食物學 Food Science			2	2	中式套餐製作 Chinese Set Menu	2	4								餐旅專題講座(二) Lectures on Hospitality and Tourism II			1	2	
	中式點心 Chinese Pastry			2	4	餐旅專題講座（一） Lectures on Hospitality and Tourism I	1	2								宴會實務 Practical Banquet Planning			2	4	
	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery			4	8	廚藝英文 Culinary in English			2	2						餐旅行銷學 Hospitality Marketing			2	2	
						餐飲成本控制 Food and Beverage Cost Control			2	2											
						台菜烹調與小吃 Taiwanese Cookery and Local Delights			2	4											
						校內實習(一) On-campus Internship I			1	2											
						營養學 Nutrition			2	2											
		小計 Subtotal	(8)	(12)	(8)	(14)	小計 Subtotal	(9)	(16)	(9)	(12)	小計 Subtotal	(10)		(10)		小計 Subtotal	(5)	(8)	(5)	
系訂選修 Department Elective Course	肉品科學 Butchery Science	2	4			調飲實務 Blending practices	2	2								創意廚藝 Creative cookery	3	3			最少應修 26 學分 most few should repair 26 Credit
	蔬果雕刻與盤飾 Food carvings and plat			2	4	燒臘滷燻焗 Roasted wax and marinated baking	2	4								亞洲菜製作 Asian cuisine preparation	2	4			
	臺灣傳統糕餅文化 Taiwan's traditional pastry culture			2	2	素食烹調 Vegetarian cookery	2	4								進階日本料理 Advanced Japanese Cookery	3	4			
						日本料理 Japanese Cookery			2	4						產品包裝與運用 Product packaging and application	2	2			
						健康烹調 Nutritional Food Cookery			2	4						調理科學 The Science of Conditioning	2	2			
						團體膳食規劃 Group meal planning			2	4						感官品評 Sensory tasting	2	2			
						西式糕點製作 Western-style confectionery			2	4						食品發酵學實務 Food Fermentation Science	2	2			
						西餐烹調 Western Cookery			2	4						冰雕藝術 Art of ice sculpture			2	4	
																高階中式點心 High-end Chinese pastry			2	4	
																食品安全管制系統 (HACCP)			2	2	
																台灣菜的餐酒搭配 Food and wine pairing of Taiwanese cuisine			3	3	
																餐廳規劃與設計 Restaurant planning and design			2	2	
																藥膳理論 Chinese Medicinal diet theory			2	2	
																餐飲業連鎖經營 Chain operation in the catering			2	2	
																和菓子製作 Japanese confectionery production			3	4	
																機能性食品 Functional Foods			2	2	
		小計 Subtotal	(2)	(4)	(4)	(6)	小計 Subtotal	(6)	(10)	(10)	(20)	小計 Subtotal					小計 Subtotal	(16)	(19)	(20)	

備註：Remarks:

- 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 64 學分，選修至少達 26 學分**)。
The graduation credits are 132 credits (including 36 credits of compulsory courses, 6 credits of co-construction of colleges, 64 credits of departmental requirements, and at least 26 credits of electives).
- 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。
The off-campus internship results should be certified by the internship unit and the internship results should be attached as the performance evaluation criteria.
- 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。
The number of credits taken per semester: no more than 28 credits and not less than 10 credits, and 10 credits for off-campus internship semester.
- ***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。
* represents the adjustment of the number of classes in the art group in the general education course, and () represents the minimum number of credits or hours.
- 跨系/校選修課程最多承認 6 學分。
A maximum of 6 credits will be recognized for cross-departmental/school elective courses.