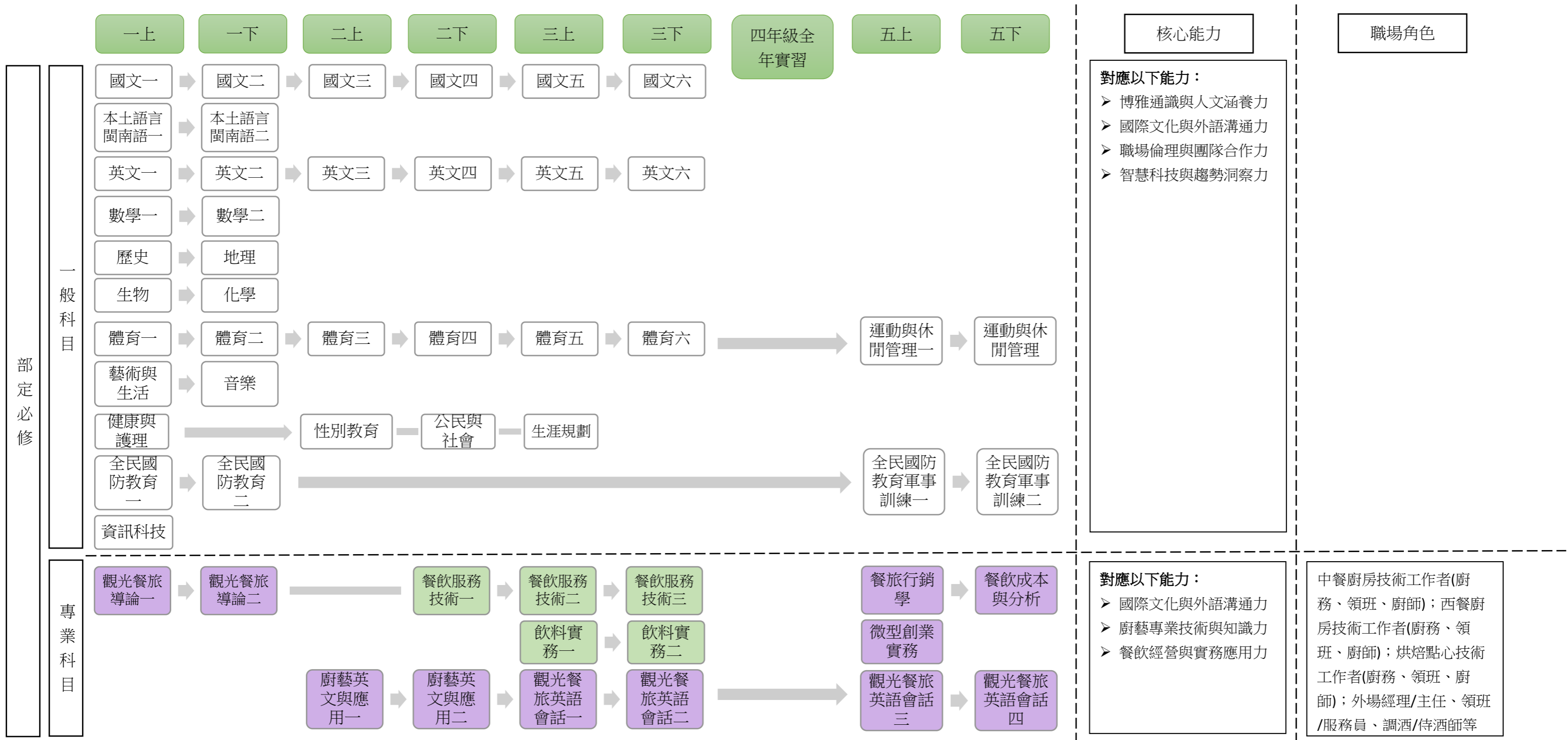


國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科 課程地圖

通識課程 專業科目 中餐技術 烘焙技術課程 西餐技術課程 餐飲服務與管理課程



修課規定：

- ▶ 最低畢業學分數為 220 學分，含部訂必修科目（一般科目 70 學分、專業及實習科目 40 學分）及校訂科目（必修 86 學分及 最低選修 24 學分）。
- ▶ 一、二、三、四、五年級每學期修習學分不得超過 32 學分。
- ▶ 巧克力製作課程，限 30 人修課。

國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科 課程地圖

