附件一

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
The Curriculum of International Bachelor Program in Chinese Culinary Arts
國立高雄餐旅大學國際廚藝學位學程課程標準表

For the 2017 academic year
106 學年度入學新生適用版

105 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會會議(106.3.7)通過
105 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議(106.4.19)通過
105 學年度第 2 學期校課程委員會會議(106.5.11)通過
105 學年度第 2 學期教務會議(106.5.25)通過

年 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	語文-英文（讀/寫）（一）（二）English R/W I II	2	2	2	2	語文-英文（聽/說）（三）EnglishL/S3	2	2								通識領域	2	2	2	2	36 學分 36 Credits
	語文-英文（聽/說）（一）（二）English L/S I II	2	2	2	2	語文-第二外語（一）（二）*Second Foreign Language I II	2*	2	2*	2											
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech and Writing	2	2	2	2	人文-歷史與文化* History andCulture	2*	2													
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation																				
	人文-中文寫作 Chinese Writing																				
	人文-生命閱讀與書寫																				
	社會-經濟與生活	2	2	2	2	藝術-美學導論* Appreciation ofAesthetics	*2	2													
	社會-社會科學概論 Introduction to Social Science																				
	社會-法學緒論 Introduction to law studies					藝術-世界音樂* Music of the World			*2	2											
	社會-心理學 Introduction to Psychology					體育分項 Physical Education	0	2	0	2											
	社會-媒體識讀																				
	社會-法學與生活																				
	自然-計算機概論 (一)(二)Introduction to Computer Science I II	1	2	1	2																
	自然-基礎統計* Basic Statistics	*2	2																		
	全民國防教育軍事訓練 (一)(二) Military Training and Nursing I II	0	2	0	2																
	體育(一)(二) PhysicalEducation	0	2	0	2																
	小計 Subtotal	11	16	9	14	小計 Subtotal	8	10	4	6	小計 Subtotal					小計 Subtotal	2	2	2	2	
院訂必修 School Core Course	餐旅概論 Introduction to Hospitality	3	3			服務管理 Service Management	3	3								專題講座 Seminars on Professional Topics			3	3	12 學分 12 Credits
	世界旅遊與飲食文化 World Travel and Food Culture			3	3																
	小計 Subtotal	3	3	3	3	小計 Subtotal	3	3			小計 Subtotal					小計 Subtotal			3	3	
學	食品衛生安全 Food Hygiene and Safety	2	2			台式烹調與小吃 Taiwanese Cookery and Local Delights	3	5			校外實習（一）（二）Internship(I)(II)	10		10		營養學 Nutrition	2	2			6 學

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
The Curriculum of International Bachelor Program in Chinese Culinary Arts
國立高雄餐旅大學國際廚藝學位學程課程標準表
For the 2017 academic year
106 學年度入學新生適用版

附件一

105 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會會議(106.3.7)通過
105 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議(106.4.19)通過
105 學年度第 2 學期校課程委員會會議(106.5.11)通過
105 學年度第 2 學期教務會議(106.5.25)通過

程 必 修 Program Core Course	食材認識 The Study of Ingredients	2	2			中式點心 Chinese Dim Sum	3	5								餐飲成本控制 Food and Beverage Cost	2	2			分 63 Credits
	基礎中餐烹調 Basic Chinese Cookery	5	8			進階中式點心 Advanced Chinese Dim Sum			3	5						菜單規劃與設計 Menu Planning and Development	2	2			
	中餐烹調概論 Introduction to Chinese Culinary Arts	2	2			中式冷盤 Chinese charcuteries			3	5						專題研討與製作 Research inPractical Projects	2	2			
	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery			5	8											宴會實務 Practical Banquet Planning			3	3	
	餐飲服務 Food and Beverage Service			2	2											餐飲行銷 Hospitality Marketing			2	2	
	小計 Subtotal	9	12	9	12	小計 Subtotal	6	10	6	10	小計 Subtotal	10		10		小計 Subtotal	8	8	5	5	
學 程 選 修 ProgramElective Course	蔬果雕 Fruit andVegetable Carving	1	2			基礎西餐烹調 Basic WesternCookery	3	5								餐飲管理 Food and BeverageManagement	2	2			最少應修17學分 17 Credits at least
	肉品科學 ButcheryScience			2	3	食品安全管制系統 HACCP	3	3								電子商務 ElectronicCommerce For	2	2			
	飲務管理 Beverage Management			2	2	烘焙與西點製作 Baking and PastrySkill Development	3	5								餐廳創業規劃Foodservice-entrepreneur project	2	3			
	葡萄酒認識 Wine Studies			2	2	餐飲生產系統 Catering production systems	2	3								人力資源管理 Human Resource Management			2	2	
						日本料理 Japanese Cookery			3	5						餐廳營運 Restaurant Operation			3	5	
						進階西餐烹調 Advanced Western Cookery			3	6						校外參訪研習 Overseas Visiting			1	1	
						西餐烹調概論Introduction to Western Culinary Arts	2	2													
						健康烹調 Nutritional Food Cookery			3	5											
						亞洲烹調 Asian Cookery			3	5											
						西點盤飾藝術 Architecture of a Plated Dessert			3	4											
																總計 Total					128

備註(Note)：1、畢業學分數為 128 學分(含校訂必修 36 學分、院訂必修 12 學分、學程必修 63 學分，選修至少達 17 學分)。
(The required credits for the degree are 128 credits, including 36 required GE credits, 12 school required credits, program required 63 credits and 17 program elective credits.)
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。
(The grading of the Off-campus Internship is partially based on the certificate of internship referred by the company and the internship reports/assignments.)
3、每學期修習學分數請參閱日間部學生選課辦法。
(The maximum credits taken each semester are based on the Guidelines for Student's Course Selection of the Day Division, NKUHT.)
4、跨系及跨領域選修學分，需經由主任認定，至多認列 9 學分。
(Inter-departmental or inter-disciplinary credits recognized are 9 on the premise of the Director's approval.)