National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism

The Curriculum of the 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 2016 academic year

105 學年度入學新生適用版

104 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會會議(105.4.8)通過
104 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議(105.4.13)通過
104 學年度第 2 學期校課程委員會會議(105.5.12)通過
104 學年度第 2 學期教務會議(105.5.26)通過

年	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
類別	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	
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) English L/S3	2	2								通識領域	2	2	2	2	36學分
	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 and Culture	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 of Aesthetics	*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																				
	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) Physical Education I II	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 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
	世界旅遊與飲食文化 World Travel and Food Culture			3	3																
	小計	3	3	3	3	小計	3	3			小計					小計			3	3	
學程必修 Program Core Course	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			64學分
	食材認識 The Study of Ingredients	2	2			中式點心 Chinese Dim Sum	3	5								餐飲行銷 Hospitality Marketing	2	2			
	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	餐飲成本控制 Food and Beverage Cost Control			2	2						專題研討與製作 Research in Practical Projects	2	2			
	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery			5	8	中式冷盤 Chinese charcuteries			3	5						宴會實務 Practical Banquet Planning			3	3	

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
The Curriculum of the 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 2016 academic year
105 學年度入學新生適用版

104 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會會議(105.4.8)通過
104 學年度第 2 學期第 1 次院課程委員會會議(105.4.13)通過
104 學年度第 2 學期校課程委員會會議(105.5.12)通過
104 學年度第 2 學期教務會議(105.5.26)通過

	餐飲服務 Food and Beverage Service			2	2											校外參訪研習 Overseas Visiting			1	1	
	小計	9	12	9	12	小計	6	10	8	12	小計	10		10		小計	8	8	4	4	
學程選修 Program Elective Course	西餐烹調概論 Introduction to Western Culinary Arts	2	2			基礎西餐烹調 Basic Western Cookery	3	5								餐飲管理 Food and Beverage Management	2	2			最少應修16學分
	蔬果雕 Fruit and Vegetable Carving	1	2			食品安全管制系統 HACCP	3	3								電子商務 Electronic Commerce For Food Service	2	2			
	肉品科學 Butchery Science			2	3	烘焙與西點製作 Baking and Pastry Skill Development	3	5								餐廳創業規劃 Foodservice-entrepreneur project	2	3			
	飲務管理 Beverage Management			2	2	餐飲生產系統 Catering production systems	2	3								人力資源管理 Human Resource Management			2	2	
	葡萄酒認識 Wine Studies			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											
						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					總計					總計					總計					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 64 學分，選修至少達 16 學分)。
(The required credits for the degree are 128 credits, including 36 required GE credits, 12 school required credits, program required 64 credits and 16 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.)