

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

111 學年度第 1 學期實施
 For 2022 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)決議通過
 110 學年度第 1 學期校課程委員會(110.12.02)決議通過
 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

學年 Academic Year	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計 Total					
類別 Classification	科 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 Subject	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科 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 訂 必 修 General Education on Requird Course	語文-英文(讀/寫)(一) (二) English R/W I II	2	2	2	2	職場英文 English for the workplace 語文-第二外語(一)(二)* Second Foreign Language I II 人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech and Writng 人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation 人文-中文寫作 Chinese Writng 人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing 社會-經濟與生活 Introduction to Economic and 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 社會-法學與生活 Introduction Law and Life 自然-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science	2	2			2*	2	2*	2	2*	2	2*	2	2*	2	2*	2
	自然-基礎統計*	2*	2																			
	全民國防教育軍事訓練(一)(二) All-out Defense Education Military Training I II	0	2	0	2		人文-歷史與文化* History and Culture	2*	2													
	體育(一)(二) Physical Education I II	0	2	0	2		藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	2*	2													
							藝術-世界音樂* Music of the World					2*	2									
	小計 Subtotal	(11)	(16)	(9)	(14)		體育分項 Physical Education	0	2	0		0	2				小計 Subtotal	2	2	2		
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				
															小計 Subtotal	2	2	2				

院 訂 必 修 School Core Course	廚藝概論 Introduction to Culinary Arts	2	2																	6學分 6 Credit	
	食品衛生與安全 Food Hygiene and Safety	2	2																		
	飲食文化 Food Culture			2	2																
	小計 Subtotal	(4)	(4)	(2)	(2)	小計 Subtotal				小計 Subtotal						小計 Subtotal					
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					62學分 62 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					
	食物學 Food Science			2	2	進階中式點心 Advanced Chinese Pastry	2	4						校內實習(二) On-campus Internship II	1	2					
	中式點心 Chinese Pastry			2	4	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			
	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery			4	8	餐旅專題講座(一) Lectures on Hospitality and Tourism I	1	2						宴會實務 Practical Banquet Planning			2	4			
						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			2	4											
						校內實習(一) On-campus Internship I			1	2											
						營養學 Nutrition			2	2											
系 訂 選 修 Department Elective Course	小計 Subtotal	(6)	(10)	(8)	(14)	小計 Subtotal	(9)	(16)	(9)	(12)	小計 Subtotal	(10)	(10)	小計 Subtotal	(5)	(8)	(5)	(8)		最少應修28 學分 most few should repair 28 Credit	
	肉品科學 Butchery Science	2	4			調飲實務 Blending practices	2	2						創意廚藝 Creative cookery	3	3					
	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			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	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				冰雕藝術 Art of ice sculpture			2	4			
						西餐烹調 Western Cookery			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			3	3			
														餐廳規劃與設計 Restaurant planning and			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			3	4			
	小計 Subtotal	(2)	(4)	(4)	(6)	小計 Subtotal	(8)	(14)	(8)	(16)	小計 Subtotal			小計 Subtotal	(14)	(17)	(18)	(23)	132		

備註 : Remarks:

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 62 學分，選修至少達 28 學分)。

1. 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).

2、校外實習成績需根據實習單位證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。

2. The off-campus internship results should be certified by the internship unit and the internship results should be attached as the performance evaluation criteria.

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。

3. 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.

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。

4. * 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.

5、跨系/校選修課程最多承認 6 學分。

5. A maximum of 6 credits will be recognized for cross-departmental/school elective courses.

