

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

105 學年度第 1 學期院課程委員會會議(105.11.16)決議通過
105 學年度第 1 學期校課程委員會會議(105.12.1)決議通過
105 學年度第 1 學期教務會議(105.12.8)決議通過
106 學年度第 1 學期校課程委員會會議(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
114 學年度第 1 學期校課程委員會(115.01.20)通過

111 學年度第 1 學期實施
For 2022 Academic Year

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				
			學分 Credit	時數 Hour	學分 Credit	學分 Credit		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 Required 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	2	2										36學分 36 Credit	
	語文-英文(聽/說)(一) (二) English L/W 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-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 Life Education in Reading and Writing																		
	社會-經濟與生活 Introduction to Economic and Social Science	2	2	2	2														
	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 I II	1	2	1	2	人文-歷史與文化* History and Culture	2*	2											
	自然-基礎統計* Basic Statistics	2*	2			藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	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	藝術-世界音樂* Music of the World			2*	2										
體育(一)(二) Physical Education I II	0	2	0	2	體育分項 Physical Education	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	廚藝概論 Introduction to Culinary Arts	2	2															6學分 6 Credit	

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、校外實習成績需提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 cour

