

國立高雄餐旅大學 西餐廚藝系(四技) 課程標準表
National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
The Curriculum of The Western Culinary Arts Department

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
112 年 6 月 28 日 111 學年第 2 學期臨時校課程會議 通過
112 年 6 月 29 日 111 學年第 2 學期臨時教務會議 通過

112 學年度第一學期開始實施
For 2023 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II Second Semester		科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期II Second Semester		科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期II Second Semester		科目 Subject	第一學期 First Semester		第二學期II 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 Required Course	語文-英文（讀/寫）（一） （二） English R/W 1、2	2	2	2	2	語文-英文（聽/說）（三） English L/S 3	2	2			通識領域 Social Science Courses					2	2	2	2		
	語文-英文（聽/說）（一） （二） English L/S 1、2	2	2	2	2	語文-第二外語（一）（二）* Second Foreign Language 1、2	2*	2	2*	2											
	人文分項 Chinese	2	2	2	2	人文-歷史與文化* History and Culture	2*	2													
	社會分項 Introduction	2	2	2	2	藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics	2*	2													
	自然-計算機概論(一)(二) Introduction to Computer Science 1、2	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） All-out Defense Education Military Training 1、2	0	2	0	2	藝術-世界音樂* Music of the World			2*	2											
	體育（一）（二） Physical Education 1、2	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)											
	院訂必修 School Core Course	食品衛生與安全 Food Hygiene and Safety	2	2																	6 學分
永續食農教育與實務 Sustainable Food and Agriculture Education and Practice				4	4															6 Credits	
小計 Subtotal		2	2	4	4																
院訂選修 School Elective Course	無國界蔬食餐廳開店實習 4 學分/8 小時 Internship for Starting a Fusion Vegetarian Restaurant Business (4 Credit/8 Hour)																				
	新素味食材認識與採購實務 2 學分/4 小時 New Vegetarian Ingredients Knowledge and Purchasing Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	素食尚烹調與盤飾實務 2 學分/4 小時 Vegetarian Culinary and Food Plating Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	植感甜點烘焙實務 2 學分/4 小時 Plant-Based Dessert Baking Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	全植健康飲調實務 2 學分/4 小時 Whole Plant Healthy Beverage Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	素食尚療癒餐飲設計實務」2 學分/4 小時 Vegetarian Healing Cuisine Design Practice (2 Credit/4 Hour)																				
	彈性素食食物設計實務」2 學分/4 小時 Flexible Vegetarian Food Design Practice (2 Credit/4 Hour)																				
系訂必修 Program Core Course	食物製備（西餐基礎製備） Western Cookery-Food Preparation	5	10			進階西餐烹調（含冷廚製作） Advanced Western Cookery	5	10			校外實習（一）（二） Off-campus Internship (1) (2)	10		10		專題製作與討論 Seminars on Culinary Arts	3	6			77 學分
	食物學 The Principle of Food	2	2			麵包製作 Pastry Techniques	2	4								餐旅專題講座(一) Speeches of Visiting Specialists (1)	1	2			77 Credits
	廚藝概論 Introduction to Culinary Arts	2	2			餐飲服務 Food and Beverage Service	2	4							菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2				

[illegible]

備註

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 77 學分，選修至少達 13 學分)。

The required credits for the degree are 132 credits, including 36 required GE credits, 6 school required credits, program required 77 credits and 13 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：不得多於 28 學分、不得少於 10 學分，校外實習學期為 10 學分。

The number of credits taken per semester should not exceed 28 credits and should not be less than 10 credits. For the off-campus internship semester, it is 10 credits.

4. 通識課程中，*代表藝術組排課將視班級數調整；() 代表至少學分數或時數。

In the general education curriculum, an asterisk (*) indicates that the arrangement of classes for the arts group will be adjusted based on the number of classes.

5. 外系選修課程最多承認 6 學分。

A maximum of 6 credits of elective courses from outside the department will be recognized.