

國立高雄餐旅大學國際廚藝學士學程課程標準表
National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
The Curriculum of International Bachelor Program in Culinary Arts
114 學年度入學適用
For 2025 Academic Year

109 年 11 月 4 日 109 學年度第 1 學期第 2 次學程課程委員會會議通過
109 年 11 月 12 日 109 學年度第 1 學期第 3 次國際學院課程委員會會議通過
109 年 11 月 24 日 109 學年度第 1 學期校課程委員會會議通過
110 年 2 月 22 日 109 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會會議通過
110 年 3 月 16 日 109 學年度第 2 學期第 1 次國際學院課程委員會會議通過
110 年 3 月 30 日 109 學年度第 2 學期臨時校課程委員會會議通過
113 年 9 月 10 日 113 學年度第 1 學期第 1 次學程課程委員會會議通過
113 年 10 月 24 日 113 學年度第 1 學期第 1 次國際學院課程委員會會議通過
113 年 11 月 13 日 113 學年度第 1 學期校課程委員會會議通過

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
	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 Second 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				
院 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				
	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			3	3				
學 程 必 修 Program Core Course	食品衛生安全 Food Hygiene and Safety	2	2			亞洲菜製作(一) Asian Cuisines I	3	5			校外實習(一)(二) Off-Campus Internship (I)/(II)	10		10			餐廳營運 Restaurant Operation	3	5						
	食材認識 Food Ingredients	3	3			中式米麵食 Processing of Chinese rice and noodle	2	4									肉品加工與燒滷調理實務 Practical Meat Processing and Roast-Braising Techniques)	2	4						
	基礎西餐烹調 Culinary Fundamentals	5	8			亞洲菜製作(二) Asian Cuisines II			3	5							餐飲成本控制 Food and Beverage Cost Control	2	2						
	基礎中餐烹調 Chinese Cookery			2	4	初階日本料理 Basic Japanese Cuisines			2	4							專題研討與製作 Research in Practical Projects			2	2				
	歐陸烹調 European Cookery			2	4	真空低溫烹調 Sous Vide			2	4							宴會實務 Banquet Management			3	5				
	營養概論 Nutrition			2	2												葡萄酒認識 Wine Studies	2	2						
	小計 Subtotal	10	13	6	10	小計 Subtotal	5	9	7	13	小計 Subtotal	10		10			小計 Subtotal	9	13	5	7				
學 程 選 修 Program Elective Course	西餐廚藝學理 Theory of Western Culinary Arts	2	2			餐飲服務 Table Service	1	2									餐飲行銷 Hospitality Marketing	2	2						
	烘焙與西點製作 Baking and Pastry			3	5	港式點心製作 Dim Sum			2	4							電子商務 Electronic Commerce For Food Service			2	2				
						台灣小吃製作 Taiwan Snacks			2	4							餐桌花藝設計 Table Floral Design	1	1						
						菜單規劃與設計 Menu Development	2	2									亞洲非酒精飲料調製 Asian Non-alcoholic Beverage	1	1						
						餐飲管理 F&B Management			2	2							人力資源管理 Human Resource Management			2	2				
						健康烹調 Healthy Cooking	3	5									茶道 Tea Ceremony			1	1				
						服務學習 Service Learning			1	2							校外參訪研習 Field Study			1	1				
																	餐廳商業計畫 Restaurant Business Plan			2	2				
		2	2	3	5			6	9	7	12						總計 total	4	4	8	8				

備註(Note)：

- 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 62 學分，選修至少達 18 學分)。
- 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。
- 每學期修習學分數請參閱日間部學生選課辦法。
- 跨系及跨領域選修學分，需經由主任認定，至多認列 9 學分。(含跨領域微學分課程及各類學程課程)

- The required credits for the degree are 128 credits, including 36 required GE credits, 12 school required credits, program required 62 credits and 18 program elective credits.)
- The grading of the Off-campus Internship is partially based on the certificate of internship referred by the company and the internship reports/assignments.)
- The maximum credits taken each semester are based on the Guidelines for Student's Course Selection of the Day Division, NKUHT.
- Inter-departmental or inter-disciplinary credits recognized are 9 on the premise of the Director's approval. (Including Credit Programs and various academic courses)