

**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**  
**113 學年度入學適用**  
**For 2024 Academic Year**

103 學年度第 2 學期校課程委員會(104.05.14)通過  
 103 學年度第 2 學期教務會議(104.05.28)通過  
 104 學年度第 2 學期校課程委員會(105.05.12)通過  
 104 學年度第 2 學期教務會議(105.05.26)通過  
 105 學年度第 2 學期校課程委員會(106.5.11)通過  
 105 學年度第 2 學期教務會議(106.5.25)通過  
 111 學年度第 2 學期校課程委員會(112.5.18)通過  
 111 學年度第 2 學期教務會議(112.5.31)通過  
 112 學年度第 1 學期校課程委員會(112.11.15)通過  
 112 學年度第 2 學期校課程委員會(113.05.15)通過  
 113 學年度第 1 學期校課程委員會(114.01.21)通過  
 113 學年度第 2 學期校課程委員會(114.05.14)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 II 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 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	
校定必修 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 Workplace English 語文-第二外語* Second Foreign Language 人文-歷史與文化* History and Culture 藝術-美學導論* Appreciation of Aesthetics  藝術-世界音樂* Music of the World  體育分項 Physical Education	2	2			通識領域 Social Science Courses					2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	36 學 分 36 Credits			
	語文-英文 (聽/說)(一)(二) English L/S I II		2	2	2	2		2*	2	-	-											
	人文-中國語文能力訓練 Chinese Speech and Writing							2*	2													
	人文-中國文學欣賞 Chinese Literature Appreciation							2*	2													
	人文-中文寫作 Chinese Writing							2*	2													
	人文-生命閱讀與書寫 Life Education in Reading and Writing									2*	2											
	人文-網路文學與創意書寫 Cyber Literature and Creative writing																					
	社會-經濟與生活																					
	社會-社會科學概論 Introduction to Social Science																					
	社會-法學緒論 Introduction to law studies																					
	社會-心理學 Introduction to Psychology																					
	社會-媒體識讀																					
	社會-法學與生活																					
	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) A11-out Defense Education Military Training I II		0	2	0	2																
	體育(一)(二) Physical Education I II		0	2	0	2																
	永續環境與勞作教育(一)(二) Sustainable Environment and Labor Education I II		1	1	1	1																
	小計 Subtotal	(12)	(17)	(10)	(15)		小計 Subtotal	8	10	(2)	(4)						小計 Subtotal	2	2	2	2	

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  
 113 學年度入學適用  
 For 2024 Academic Year

109 年 11 月 4 日 109 學年度第 1 學期第 2 次學程課程委員會議通過  
 109 年 11 月 12 日 109 學年度第 1 學期第 3 次國際學院院課程委員會議通過  
 109 年 11 月 24 日 109 學年度第 1 學期校課程委員會議通過  
 110 年 2 月 22 日 109 學年度第 2 學期第 1 次學程課程委員會議通過  
 110 年 3 月 16 日 109 學年度第 2 學期第 1 次國際學院院課程委員會議通過  
 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 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		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	12 學分 12 Credits		
	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			台式烹調與小吃 Taiwanese Cookery and Local Delights		3	5			營養學 Nutrition		2	2				62 學分 62 Credits		
	食材認識 The Study of Ingredients		2	2			中式點心 Chinese Pastry		3	5			餐飲行銷 Hospitality Marketing				2	2				
	基礎中餐烹調 Basic Chinese Cookery		5	8			餐飲服務(單) Food and Beverage Service		2	2			菜單規劃與設計 Menu Planning and Development		2	2						
	進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery				5	8	進階中式點心 Advanced Chinese Pastry			3	5			專題研討與製作 Research in Practical Projects		2	2					
							中式冷盤 Chinese charcuteries				3	5			宴會實務 Practical Banquet Planning				3	3		
							服務學習 Service Learning				1	2			餐飲成本控制 Food and Beverage Cost Control		2	2				
	小計 Subtotal		9	12	5	8	小計 Subtotal		8	12	7	12	小計 Subtotal		10	10		8	8	5	5	
學程選修 Program Elective Course	中餐烹調概論 Introduction to Chinese 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 18 學分 18 Credits		
	蔬果雕與刀工實務(單) Food Carving and Knife Skills				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	4	烘焙與西點製作 Baking and Pastry Skill Development		3	5			餐廳創業規劃 Food service-entrepreneur project		2	3						
	飲務管理 Beverage Management				2	2	餐飲生產系統 Catering production systems		2	3			中式套餐 Chinese Set Menu		3	4						
	葡萄酒認識 Wine Studies				2	2	食品品評撰寫技巧 A Prescription for food Writing Techniques				2	2			人力資源管理 Human Resource Management				2	2		
							進階西餐烹調 Advanced Western Cookery				3	5			餐廳營運 Restaurant Operation				3	5		
							西餐烹調概論 Introduction to Western Culinary Arts		2	2			校外參訪研習 Field Study				1	1				
							健康烹調 Nutritional Food Cookery				3	5			國際特色料理 Global Specialty Cuisine				5	5		
							西點盤飾藝術 Architecture of a Plated Dessert				3	4			日本料理 Japanese Cookery				3	5		
							亞洲烹調 Asian Cookery				3	5										
	總計 total																			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 62 學分，選修至少達 18 學分)。

2、校外實習成績需依據廠商實習證明並檢附該實習成果，作為成績評定標準。

3、每學期修習學分數請參閱日間部學生選課辦法。

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。(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)