國立高雄餐旅大學　五年制　餐飲廚藝科　日間部 課程規劃表　National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism-The Curriculum of Department of Culinary Arts

111學年度入學適用版本(正面)

111學年度入學適用版本(背面)

113年05月15日112-2學期校課程委員會議修正通過
113年05月01日112-2學期第一次院課程委員會議修正通過
113年04月18日112-2學期第二次科課程委員會議修正通過

		科目 Subject	第一學年 First School Year				第二學年 Second School Year				第三學年 Third School Year			
			上學期 First		下學期 Second		上學期 First		下學期 Second		上學期 First		下學期 Second	
			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
部定必修	一般科目	國文(一)(二)(三)(四)(五)(六) Chinese(I)(II)(III)(IV)(V)(VI)	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
		英文(一)(二)(三)(四)(五)(六) English(I)(II)(III)(IV)(V)(VI)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
		體育(一)(二)(三)(四)(五)(六) Physical Education(I)(II)(III)(IV)(V)(VI	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
		數學(一)(二) Mathematics(I)(II)	2	2	2	2								
		全民國防教育(一)(二) All-Out Defense	2	2	2	2								
		本土語言(閩南語)(一)(二) Native Language)(Taiwanese)(I)(II)	1	1	1	1								
		歷史 History	2	2										
		生物 Biology	2	2										
		音樂 Music			2	2								
		藝術與生活 Applied Arts	2	2										
		公民與社會 Civic Education							2	2				
		性別教育 Gender Education					2	2						
		化學 Chemistry			2	2								
		地理 Geography			2	2								
		生涯規劃 Career Planning									2	2		
		健康與護理 Health and Nursing	2	2										
		資訊科技 Information technology					2	2						
		小 計 Subtotal	20	20	18	18	10	10	8	8	8	8	6	6
	專業科目	觀光餐旅導論(一)(二) Introduction to Tourism & Hospitality Industry(I)(II)	2	2	2	2								
		餐飲服務技術(一)(二)(三) Food and Beverage Service Skills(I)(II)(III)							2	2	4	4	4	4
		飲料實務(一)(二) Beverage Practice(I)(II)									4	4	4	4
		觀光餐旅英語會話(一)(二) Tourism & Hospitality English Conversation(I)(II)									2	2	2	2
		廚藝英文與應用(一)(二) Culinary English and Practice(I)(II)					2	2	2	2				
		小 計 Subtotal	2	2	2	2	2	2	4	4	10	10	10	10

		科目 Subject	第四學年 Fourth School Year				第五學年 Fifth School Year			
			上學期 First Semester		下學期 Second Semester		上學期 First Semester		下學期 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
部定必修	一般科目	運動與休閒管理(一)(二) Sports and Recreation Management(I)(II)					0	2	0	2
		全民國防教育軍事訓練(一)(二) Out Defense Education Military Training(I)(II)					0	2	0	2
		小 計 Subtotal	0	0	0	0	0	4	0	4
	專業及實習科目	觀光餐旅英語會話(三)(四) Tourism & Hospitality English Conversation(III)(IV)					2	2	2	2
		微型創業實務 Micro-entreneurship Practices					2	2		
		餐旅行銷學 Hospitality Marketing					2	2		
		餐飲成本與分析 Food and Beverage Cost Control							2	2
		小 計 Subtotal	0	0	0	0	6	6	4	4

校訂必/選修科目	校訂必修科目 General Education Required Course	食品衛生安全 Food Hygiene and Safety			2	2									校訂必修科目	校外實習(一)(二) off-campus Internship(I)(II)	10	0	10	0				
		廚藝概論 Introduction to Culinary ares	2	2												調理科學理論與實習 Culinary Science and Practice					3	4		
		中餐烹調(一)(二) Chinese Cookery(I)(II)	4	8	4	4										餐飲美學與應用 Food and beverage aesthetics and Application					2	2		
		中式米食加工 Chinese Style Rice Processing			3	4										餐旅專題講座 Special Topic on Hospitality					2	2		
		麵包製作 Bread Making			3	4										專題製作(一)(二) Application of Case					4	4	4	4
		蔬果切雕與刀工實務 Food Carving and Knife Skills and Practice	2	2																				
		西餐烹調(一)(二) Western Cookery(I)(II)					4	4	4	8														
		食材學 Food Iingredients Study					3	3																
		中式點心製作 Traditional Chinese Pastries Production							3	4														
		飲食文化 Food Culture							2	2														
		西式點心製作 Weatern Pastry Making									3	4												
		第二外語(法文)(一)(二) Second Foreign Langnage (French)(I)(II)									2	2	2	2										
		校內實習(一)(二) On-campus Internship									1	1	1	1										
		營養學 Nutrition											2	2										
		菜單設計與製作 Menu planning and Production					2	2																
		餐旅採購 Procurement							2	2														
		小 計 Subtotal	8	12	12	14	9	9	11	16	6	7	5	5		小 計 Subtotal	10	0	10	0	11	12	4	4
	校訂選修科目	進階中式米食加工 Advanced Chinese Style Rice Processing					3	4							校訂選修科目	進階飲品調製 Advanced Beverage Making					3	4		
		進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery					3	4								第二外語(法文)(三)(四) Second Foreign Langnage (French)(III)(IV)					2	2	2	2
		進階麵包製作 Aduanced Bread Making					3	4								第二外語(日文)(一)(二) Second Foreign Langnage(Japanese)(I)(II)					2	2	2	2
		巧克力製作 Chocolate Making									2	4				肉品科學 Meat Science							2	2
		日本料理 Japanese Cooking							2	4						宴會茶點設計與製作 Tea Party Planning and Making							2	4
		進階西餐烹調 Advanced Western Cookery									2	4				國際烹調 International Cuisine							2	4
		蛋糕製作與裝飾 Cake Baking and Decorating											3	4		宅配商品設計與行銷 Design and Marketing of Home-Delivery Products							2	2
		創意料理設計與製作 Creative Cuisine Design and Practice											3	4		療癒農場栽培與經營實務 Planting and Management Practices of Healing Farm							3	4
		蔬食烹調 Vegetarian Cuisines							2	2						療癒餐廳設計與經營實務 Practice of Design and Management in Healing							3	4
		創意思考與應用 Creative Thinking and											2	2		校外參訪研習 Field Study							1	1
		台灣料理 Taiwanese Cuisine Cookery							3	4						餐酒搭配 Food and Wine Pairing							2	2
		地方美食與製作 Local cuisine and Practice											2	2										
		小 計 Subtotal	0	0	0	0	9	12	7	10	4	8	10	12		小 計 Subtotal	0	0	0	0	7	8	21	27
		建議至少選修學分	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	6	8		建議至少選修學分	0	0	0	0	2	2	4	4
		總 計 total	30	34	32	34	30	33	30	38	28	33	31	33		總 計 total	10	0	10	0	24	30	29	39
		必修總時數	30	**34**	32	**34**	21	**21**	23	**28**	24	**25**	21	**21**		必修總時數	10	0	10	0	17	**22**	8	**12**

備註(NOTE)

1.最低畢業學分數為220學分，含部訂必修科目（一般科目70學分、專業及實習科目40學分）及校訂科目（必修86學分及最低選修24學分）。

2.一、二、三、四、五年級每學期修習學分不得超過32學分。

3.巧克力製作課程，限30人修課。