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)

115年5月13日114-2學期校課程委員會議修正通過
115年4月29日114-2學期第2次院課程委員會議修正通過
115年04月28日114-2學期第2次科課程委員會議修正通過

		科目 Subject	第一學年 First School Year 上學期 First 學分/時數 Credit/Hour		下學期 Second 學分/時數 Credit/Hour		第二學年 Second School Year 上學期 First 學分/時數 Credit/Hour		下學期 Second 學分/時數 Credit/Hour		第三學年 Third School Year 上學期 First 學分/時數 Credit/Hour		下學期 Second 學分/時數 Credit/Hour	
部定必修MOE required subject	一般科目General course	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Professional course	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
校訂必/選修科目College required course	校訂必修科目General Education Required Course	食品衛生安全 Food Hygiene and Safety			2	2								
		廚藝概論 Introduction to Culinary ares	2	2										
		中餐烹調(一)(二) Chinese Cookery(I)(II)	4	8	4	4								
		中式米食加工 Chinese Style Rice Processing			3	4								
		麵包製作 Bread Making			3	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
	校訂選修科目College elective course	進階中式米食加工 Advanced Chinese Style Rice Processing					3	4						
		進階中餐烹調 Advanced Chinese Cookery					3	4						
		進階麵包製作 Aduanced Bread Making					3	4						
		巧克力製作 Chocolate Making									2	4		
		日本料理 Japanese Cooking							2	4				
		進階西餐烹調 Advanced Western Cookery									2	4		
		蛋糕製作與裝飾 Cake Baking and Decorating											3	4
		創意料理設計與製作 Creative Cuisine Design and Practice											3	4
		蔬食烹調 Vegetarian Cuisines							2	2				
		創意思考與應用 Creative Thinking and											2	2
		台灣料理 Taiwanese Cuisine Cookery							3	4				
		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
		建議至少選修學分	0	0	0	0	6	8	4	6	4	6	6	8
		總 計 total	30	34	32	34	30	33	30	38	28	33	31	33
		必修總時數	30	**34**	32	**34**	21	**21**	23	**28**	24	**25**	21	**21**

		科目 Subject	第四學年 Fourth School Year 上學期 First Semester 學分/時數 Credit/Hour		下學期 Second Semester 學分/時數 Credit/Hour		第五學年 Fifth School Year 上學期 First Semester 學分/時數 Credit/Hour		下學期 Second Semester 學分/時數 Credit/Hour	
部定必修MOE required subject	一般科目General course	運動與休閒管理(一)(二) Sports and Recreation Management(I)(II)					0	2	0	2
		小 計 Subtotal	0	0	0	0	0	2	0	2
	專業及實習科目Professional and practice course	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		
		餐旅財務管理 Hospitality Financial Management							2	2
		小 計 Subtotal	0	0	0	0	6	6	4	4
	校訂必修科目College required course	校外實習(一)(二) off-campus Internship(I)(II)	10	0	10	0				
		調理科學理論與實習 Culinary Science and Practice					3	4		
		餐飲美學與應用 Food and beverage aesthetics and Application					2	2		
		餐旅專題講座 Special Topic on Hospitality					2	2		
		專題製作(一)(二) Application of Case					4	4	4	4
		小 計 Subtotal	10	0	10	0	11	12	4	4
	校訂選修科目College elective course	進階飲品調製 Advanced Beverage Making					3	4		
		第二外語(法文)(三)(四) Second Foreign Langnage (French)(III)(IV)					2	2	2	2
		第二外語(日文)(一)(二) Second Foreign Langnage(Japanese)(I)(II)					2	2	2	2
		肉品科學 Meat Science							3	3
		宴會茶點設計與製作 Tea Party Planning and Making							2	4
		國際烹調 International Cuisine							2	4
		餐飲商品開發實務 Food and Beverage Product Development in Practice							3	3
		療癒農場栽培與經營實務 Planting and Management Practices of Healing Farm							3	4
		療癒餐廳設計與經營實務 Practice of Design and Management in Healing							3	4
		校外參訪研習 Field Study							1	1
		餐酒搭配 Food and Wine Pairing							2	2
		小 計 Subtotal	0	0	0	0	7	8	23	29
		建議至少選修學分	0	0	0	0	2	2	4	4
		總 計 total	10	0	10	0	24	28	31	39
		必修總時數	10	0	10	0	17	**20**	8	**10**

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。

1.The graduation credit requirement is 220 credits (including 70 credits of required general education, 40 credits of core professional courses, 24 credits of departmental courses electives.
2.The maximum number of credits taken for each semester is 32.
3.The Chocolate Making course is limited to 30 students.