

義守大學「日語應用暨廚藝美食」微學分學程

109 學年度第 2 學期第 1 次校課程規劃委員會議(110.06.07)通過
110 學年度第 1 學期第 1 次系課程規劃委員會議(110.08.04)修正通過
110 學年度第一學期第 1 次校課程規劃委員會議 (110.08.27)通過
112 學年度第一學期第 2 次校課程規劃委員會議 (112.12.06)通過
113 學年度第一學期第 1 次校課程規劃委員會議 (113.12.04)通過
113 學年度第二學期第 1 次校課程規劃委員會議 (114.06.02)通過
114 學年度第一學期第 1 次校課程規劃委員會議 (114.12.15)通過

壹、學程目的：

為因應現今國際化就業市場之趨勢，本系與廚藝暨美食學學系合作規劃本學程，以培養學生多元專長及跨域整合能力，並提升學生職場競爭力，以培養學生跨領域之專業能力。

貳、發展重點與特色：

- 一、發展重點：培育應用日語人文及廚藝美食之跨域專業人才，協助非相關系所學生有效學習實用日文及其相關專業知識及廚藝美食規劃、鑑賞能力。培養學生具有跨領之語文能力及飲食文化之人文素養。
- 二、本學程課程由應用日語及相關人文課程及廚藝美食理論二部份組合而成。

參、實施對象：

本校大學部一年級（含）以上學生皆可提出申請，延畢生不得申請。

肆、課程系統：

- 一、本學程規定之結業總學分數為 9 學分。
- 二、修讀本學程學生，其所修習之學程課程至少應有 4 學分為非原系課，其餘則依課程表備註所列之規定。
- 三、修習本學程之課程科目得列入畢業學分，是否計入畢業總學分由所屬學系決定之。

伍、學程開始日期：110 學年度起。

陸、申請日期：依學校當學期行事曆規定日期提出修習本學程之申請。

柒、申請程序：請學生自行至應用資訊系統線上申請報名。

捌、學程證書：



修畢應修課程且成績及格者，申請人須檢附歷年成績單向本學程委員會提出申請，由學程委員會審查通過並頒發證書。

玖、主辦單位：

本學程委員會，每學期至少開會一次，共同規劃、討論、議決學程相關事宜。學程委員會由應用日語學系系主任、廚藝暨美食學學系系主任及應用日語學課程規劃委員會委員各1人等4人共同組成；應用日語學系系主任、廚藝暨美食學學系系主任輪流擔任召集人。



「日語應用暨廚藝美食」跨領域微學程課程表

課程類型	開課系別	課程代碼	課程名稱	修課別	學分數	開課系級	備註
基礎 Fundamental Courses	國際一 IC1	A85E05	管理學與管理實務 Management and Managerial Practice	必修/R	3	國際一 IC1	自左列課程中自行選修，且須修滿9學分(其中至少應有4學分為非原系課程)，始可結業。
	應日系 AJ	A12572	日本地理 Japanese geography	選修/R	2	應日一 AJ1	
	應日系 AJ	A12573	日本文化 Japanese culture	選修/R	2	應日一 AJ1	
	應日系 AJ	A12574	日本歷史 Japanese history	選修/R	2	應日一 AJ1	
核心 Core Courses	應日系 AJ	A12114	初級日語(一) Basic Japanese (I)	必修/R	4	應日一 AJ1	
	應日系 AJ	A12578	初級日語會話(一) Basic Japanese conversation (I)	必修/R	2	應日一 AJ1	
	應日系 AJ	A12580	初級日語聽力(一) Basic Japanese Listening (I)	必修/R	2	應日一 AJ1	
	應日系 AJ	A12626	日本學概論 The introduction of Japanology	必修/R	1	應日一 AJ1	
應用 Applied Courses	應日系 AJ	A12644	觀光餐旅日語 Japanese for Tourism and Hospitality	選修/E	2	應日二 AJ2	
基礎 Fundamental Courses	廚藝系 CA	A74153	廚藝科學 Culinary Science	必修/R	2	廚藝一 CA1	
	廚藝系 CA	A74116	餐飲營養學 F&B Nutrition	選修/E	2	廚藝一 CA1	
核心 Core Courses	廚藝系 CA	A74217	世界飲食文化 World Food Culture	選修/E	2	廚藝三 CA3	
應用 Applied Courses	廚藝系 CA	A74263	國際禮儀 International Etiquette	選修/E	2	廚藝一 CA1	
	廚藝系 CA	A74388	餐飲美學與食物設計 Food design and aesthetics	選修/E	2	廚藝三 CA3	
	廚藝系 CA	A74341	中華飲食養生文化 Chinese Culinary Culture of Health	選修/E	2	廚藝三 CA3	
	廚藝系 CA	A74359	感官品評與實務 Sensory Evaluation and Practice	選修/E	2	廚藝三 CA3	

※ 實際開課學期依應用資訊系統為主。

※ 課程若有調整時，由學程委員會決定學分之認列。



「日語應用暨廚藝美食」跨領域微學程修課自我檢核表

本學程共計 9 學分，至少有 4 學分為非原系課程。

課程類型	開課系別	課程代碼	課程名稱	修課別	學分數	開課系級	已修過	本學期擬修習
基礎 Fundamental Courses	國際一 IC1	A85E05	管理學與管理實務 Management and Managerial Practice	必修/R	3	國際一 IC1		
	應日系 AJ	A12572	日本地理 Japanese geography	選修/R	2	應日一 AJ1		
	應日系 AJ	A12573	日本文化 Japanese culture	選修/R	2	應日一 AJ1		
	應日系 AJ	A12574	日本歷史 Japanese history	選修/R	2	應日一 AJ1		
核心 Core Courses	應日系 AJ	A12114	初級日語(一) Basic Japanese (I)	必修/R	4	應日一 AJ1		
	應日系 AJ	A12578	初級日語會話(一) Basic Japanese conversation (I)	必修/R	2	應日一 AJ1		
	應日系 AJ	A12580	初級日語聽力(一) Basic Japanese Listening (I)	必修/R	2	應日一 AJ1		
	應日系 AJ	A12626	日本學概論 The introduction of Japanology	必修/R	1	應日一 AJ1		
應用 Applied Courses	應日系 AJ	A12644	觀光餐旅日語 Japanese for Tourism and Hospitality	選修/E	2	應日二 AJ2		
基礎 Fundamental Courses	廚藝系 CA	A74153	廚藝科學 Culinary Science	必修/R	2	廚藝一 CA1		
	廚藝系 CA	A74116	餐飲營養學 F&B Nutrition	選修/E	2	廚藝一 CA1		
核心 Core Courses	廚藝系 CA	A74217	世界飲食文化 World Food Culture	選修/E	2	廚藝三 CA3		
應用 Applied Courses	廚藝系 CA	A74263	國際禮儀 International Etiquette	選修/E	2	廚藝一 CA1		
	廚藝系 CA	A74388	餐飲美學與食物設計 Food design and aesthetics	選修/E	2	廚藝三 CA3		
	廚藝系 CA	A74341	中華飲食養生文化 Chinese Culinary Culture of Health	選修/E	2	廚藝三 CA3		
	廚藝系 CA	A74359	感官品評與實務 Sensory Evaluation and Practice	選修/E	2	廚藝三 CA3		

※ 實際開課學期依應用資訊系統為主。

※ 課程若有調整時，由學程委員會決定學分之認列。



附件二

義守大學「日語應用暨廚藝美食」跨領域微學程
修課成績審核表(申請學程證書用)

申請日期： 年 月 日

學號：	姓名：	聯絡電話：	
原屬學系：		E-mail：	
領取方式： <input type="checkbox"/> 掛號回郵信封，填寫收件人姓名住址 <input type="checkbox"/> 親取學程證書			
課程名稱	開課單位	學期成績	學分數
審查標準： 本學程規定之結業學分總數為 學分，其 中至少 學分為非原系課程， 其餘則依課程表備註所列之規定。		實得學分 <hr/> (由審查人填寫)	
審查人簽章：		審查日期：民國 年 月 日	
學程委員會主席簽章：		審查日期：民國 年 月 日	

備註：

1. 截止日期：網路成績公告後三日內。
2. 繳交本申請書至應用日語學系審查，通過後由應用日語學系製發學程證書。

