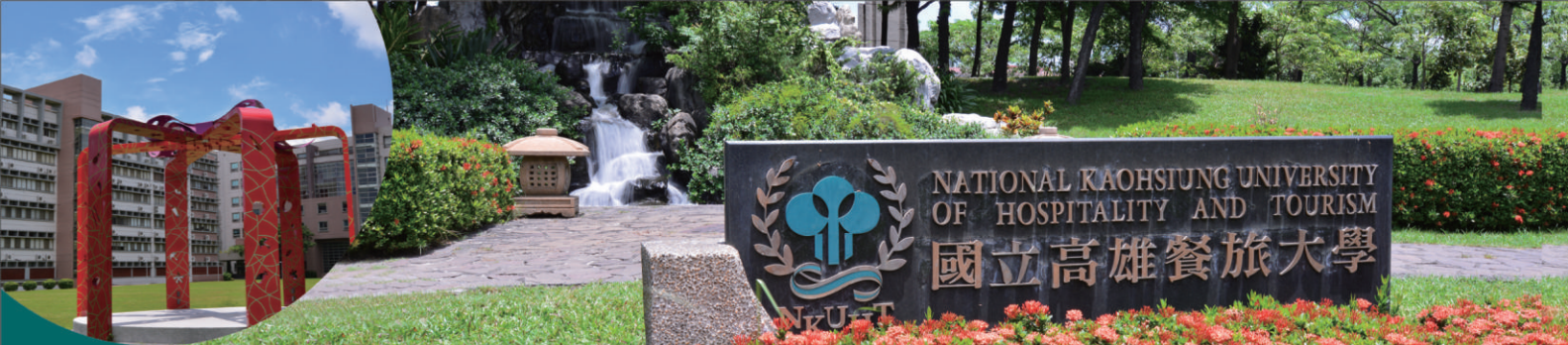




國立高雄餐旅大學

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY OF HOSPITALITY AND TOURISM



大学

- ホテル管理学科
- 餐飲管理学科
- ホスピタリティー・MICE マーケティング管理学科
- 旅運管理学科
- 航空・運輸サービス学科
- レジャー・レクリエーション管理学科
- 中国料理厨房技芸学科
- 西洋料理厨房技芸学科
- ベーキング・ペストリー管理学科
- 応用英語学科
- 応用日本語学科
- 国際観光学士学位プログラム
- 国際厨房技芸学士学位プログラム

大学院

- ホスピタリティー管理研究所
- 観光管理学研究所
- 飲食文化・餐飲創新研究所
- 国際観光餐旅修士学位プログラム

国立高雄餐旅大学について

本学は、台湾初の観光サービスを専門に学べる大学として、1995年に李福登（現在は台湾の東方設計學院理事長および總統府国策顧問）によって設立されました。校訓の「精、誠、勤、朴（精進、誠実、勤勉、素朴）」に加え「理論より実務を重視、実践できる現場との提携、国際交流の促進、社会人教育の実施、学習と生活の融合」という教育理念に基づき、最新の設備や学習機材を導入してカリキュラムを整え、本学の特色でもある高い専門性を確立し、業界に必要なスペシャリストを育成してきました。2代目学長の容継業は、2003年に大学の管理や運営方法に関する従来の概念を覆し、革新的な中長期発展計画を策定、「ヒューマンイズムの育成」「スペシャリストの養成」「ビジネスマネジメント」「国際交流」を教育方針の核として、卓越した競争力で本校の発展に貢献しました。さらに2016年4月1日、林珮秀が「卓越性を礎にした新たなモデルと法則の構築」を理念として掲げ、全学の教員・学生の先頭に立ち「更なる進化と卓越性の継続」を提唱しながら幸福感に満ちたキャンパスを作り上げました。2010年8月1日に国立高雄餐旅大学と改名し、現在は上記のコースが設置されています。

キャンパスは高雄国際空港と高速道路インターチェンジから近く、高雄捷運（MRT）やバスで高雄市内や台湾高速鉄道の駅へもアクセスでき、非常に便利な立地にあります。学習や研究に専念できる環境が整っており、また、遠方の学生にはインターネット、電話、エアコン、バス・トイレ完備で、風通しや日当たりがよい学生宿舎も提供されています。「イノベーションの結集と卓越性の継続」をビジョンとする本学で、皆さんも一緒に学びませんか。

学費・諸費用

※以下は1学期(1セメスター)の費用です。

	台湾ドル	日本円の参考額
学費・雑費	NT\$24,139	84,000円
保険料	NT\$295	1,026円
ネット使用料	NT\$500 - 800	1,740 - 2,784円
寮費	NT\$11,500-14,200	40,023 - 49,419円
その他費用	NT\$11,405 - 24,880	39,692 - 86,578円
合計	NT\$47,839 - 64,314	166,481 - 223,833円

- ・日本円は2019年5月28日のレートで計算しました。
- ・寮費は2人部屋か4人部屋で費用が違います。ホテル学科の学生は2人部屋です。個室はありません。
- ・調理を学ぶ学科では、これに加えて材料費がかかります。
- ・「その他費用」には、寝具のレンタル代、制服の購入費用、クリーニング代が含まれます。
- ・大学院の場合は別途「単位取得費」がかかります。1単位NT\$1,400(約5,000円)です。

留学生のための奨学金

	学部生	修士課程	博士課程
I	学費・雑費の全学免除	学費・雑費・単位取得費寮費全額免除	学費・雑費・単位取得費全額免除、寮費免除、及び毎月8千NTDの奨学金
II	学費・雑費の半学免除	学費・雑費・単位取得費全額免除	学費・雑費・単位取得費全学免除、寮費免除
III	寮費全額免除	学費・雑費全学免除	学費・雑費全額免除

入学審査申請方法

入学希望者は必要な資料を提出し、審査を受ける必要があります。審査の申請期間は例年11月15日から4月15日までです。まず、本学ホームページでオンライン申請を行い、その申請書をプリントアウトし、それを以下のご提出書類とともに、本学の国際交流センター国際交流課宛てに郵送してください。

ご提出書類

- (1) 申請書一式2部（オンライン申請後プリントアウトし、3.5cm×5.3cm上半身脱帽の近影を貼付）
- (2) 台北駐日経済代表処認証済の学歴証明文書
- (3) 台北駐日経済代表処認証済の成績表
- (4) 財力証明（銀行の残高証明）
- (5) パスポートのコピー1部
- (6) 中国語能力検定の証明書（TOCFLまたはHSKなど。英語で授業を行う学科に応募する者は免除）
- (7) 英語能力検定関連の証明書（TOEIC、TOEFL、IELTSなど）
- (8) その他募集要項に定める文書



オンライン申請：本学の <http://foreign.nkuht.edu.tw> で表示されるページの上部にある「Application system（線上申請入學系統）」から「外國生申請入學 Application Form for Foreign Students」に入り、必要事項を記入。

オンラインでの第1次申請期間：
11月15日から12月31日まで

オンラインでの第2次申請期間：
1月10日から4月15日まで

オンライン申請完了後、申請書をプリントアウトし、写真貼付(上述)の上、上記の全てのご提出書類とともに別々にスキャンし、それらのPDFファイルを締切までにE-mailでご送付ください。詳細は募集要項をご参照ください。

申請者は、オンラインで申請が受理されたか確認することができます。

審査

3月15日までに審査結果を発表

6月15日までに審査結果を発表

合格通知を4月1日以後送付

合格通知を6月1日以後送付

入学についての情報を8月に送付

入学審査申請のWEBページ：

<http://foreign.nkuht.edu.tw> (中国語・英語)

電話によるお問い合わせ：886-7-8060505 内線1733(中国語・英語)

E-mail：intnkuht@live.nkuht.edu

申請書類宛先：

National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism
81271 No.1, Songhe Rd., Xiaogang Dist., Kaohsiung
City, Taiwan (R.O.C.)



NKUHT admission

餐旅学院

ホテル管理学科 中国語

ホテルの運営管理や顧客サービスの実務、文化的な素養や語学を身につけ、観光業界や社会のニーズに応えられるホテルマネジメントのスペシャリストを育成します。また、技術訓練重視の教育界の動向と市場の方向性に着目したカリキュラムを確立し、理論と実践の融合を実現します。開講されている授業には、ホスピタリティマネジメント、ホテルの安全と衛生管理、会計学、仕入れ管理、人材マネジメント、餐飲実務などがあります。更に、ホテル業界と緊密な連携を図ることで、安定した就職率を維持できるよう学生をサポートします。



餐飲管理学科 中国語

レストラン管理のスペシャリストを育成します。レストランの接客サービスやビバレッジに関する知識を習得し、校内での初級厨房オペレーション訓練、バックヤードや事務室での経営管理技術、さらに文化的素養と英語・フランス語の訓練も重視しています。学外でのレストラン実習や海外での実習訓練などのカリキュラムも開設し、海外の有名大学と提携することで、専門性と国際的な視野を持ち、イノベーターとして活躍するフード&ビバレッジマネジメントのスペシャリストを育成します。

ホスピタリティー・MICE マーケティング管理学科 中国語

コミュニケーション、心理学を核とし、「ヒューマニズム」をテーマにマーケティングについてのスペシャリストを育成する「エリート教育」に力を入れています。文化および情報の理論と実践を重視したカリキュラムでマーケティングを体系的に学び、実務と理論を重視するという教育理念に基づき、学生が良好な環境で学習できるよう、実際の会議をシミュレートすることを目的に設置された施設を完備しています。選択カリキュラムは「ホスピタリティマーケティング」と「MICE マーケティング」の2つに大別されます。

観光学院

旅運管理学科 中国語

ツーリズム経営管理実務、添乗員・ガイド人材育成、ツーリズム個別研究分析、ツーリズムインフォメーションにおける科学技術の応用などに重きを置いており、本学科の「ヒューマニズムの育成」、「スペシャリストの養成」、「ビジネスマネジメント」、「国際交流」を強化していきます。政府の観光政策や観光業界のニーズに見合う、ツーリズムマネジメントのスペシャリストを育成しています。本学の教育理念に基づき、文化的素養、専門的な技能、管理能力、国際的な視野を持った旅行業界のスペシャリストを輩出しています。

航空・運輸サービス管理学科 中国語

本学科のカリキュラムは「接客サービス」および「バックヤードサービス」から構成されています。理論と実務を強化し、航空会社や物流・輸送サービス業界の現場職員や幹部候補の育成を目標としています。1年間の学外実習による技能訓練を実施し、物流・輸送サービス業界の技能や組織の運営メカニズムを深く学びます。外国語能力と、物流・輸送サービス産業の経営知識の向上に注力し、学生に学習態度や専門技能の習得を厳しく求め、サービス業にふさわしい、謙虚に学ぶ品行方正な人材を育成します。



レジャー・レクリエーション管理学科 中国語

本学科は、レジャー&レクリエーション計画、リポート、カジノサービスマネジメントのスペシャリストを育成する学科です。レジャー&レクリエーションとリポート 観光理論の基礎知識に関するカリキュラムを充実させ、実務技能、サービスマネジメントを軸に、レジャー&レクリエーションサービス、レクリエーション資源計画、レジャー活動計画や引率などのマネジメントに必要な人材を育成します。また、台湾で初めて、「カジノマネジメント」のカリキュラムを組み、カジノサービスの基礎理論から実務オペレーションまで学べます。

厨房技芸学院

中国料理厨房技芸学科 中国語

中国の飲食文化と芸術的創造の精神を融合させ、中国料理の最高峰の解説者・実践者を育成します。そのため専門技能訓練、学習能力の育成、職業の道德と芸術美学の習得に重きを置き教育しています。また調理と点心の製作の科学化、業界のメニュー開発への協力、学生の芸術的な料理の創作やコンテスト参加の奨励、中国料理の調理の国際化なども重視しています。食品衛生管理、飲食文化、食物の知識と調達、中国料理の調理、台湾料理の調理と軽食、厨房管理と設備計画、宴会実務など、専門性と実務を学びます。

西洋料理厨房技芸学科 中国語

国内外の有名なシェフによる調理授業、1年間の学外業界実習、海外の有名シェフを招いたデモンストレーション授業、卒業前の半月の海外研修、多元化された学内レストラン・宴会実習などにより、主体的・積極的に国際的視点を持ち、未来の西洋料理界を牽引する人材を育成します。食品製造原理、西洋料理調理実務、食品の衛生と安全、栄養学、餐飲サービス、洋菓子製作、コスト管理、マーケティング学などを学びます。また、調理デモンストレーション教室などの特別な設備を利用したインタラクティブな教育を重視しています。

ベーキング・ペストリー管理学科 中国語

本学科では、製パン・製菓の基礎、製作技術、研究開発、現代的な経営管理の理念を持つ製パン・製菓のスペシャリストと教師候補となる人材を育成しています。学生の行政院勞工委員会職業訓練局ベーキング食品乙級技術士の技能検定証明書の取得に向けた指導を積極的に行うため、食物学、原料と製作原理、パンの製作、洋菓子・ケーキ製作、パンと洋菓子・ケーキの品質管理実習、ケーキ・洋菓子の原料と製作原理、マーケティング学、仕入れとコスト管理、ベーキング製品の研究開発、店舗経営管理の授業を受け、専門技術のレベルを向上させます。



国際学院

応用英語学科 中国語・英語

単なる英語によるコミュニケーション能力（読む・聞く・書く・話す）を養成するのではなく、ホスピタリティサービスの現場での実用に耐える、実践的で役立つ英語能力を養い、英語を使った国際的な観光ホスピタリティのスペシャリストの育成を目標としています。英語について学術的理論を学ぶと同時に、ホスピタリティ職業訓練を通してサービスに対するプロ意識を形成した上で、第3学年には本学の他学科同様、1年間の学外実習を行い、台湾国内外のホテルやレストランなどの施設でインターンシップに参加します。

応用日本語学科 中国語・日本語

単なる日本語によるコミュニケーション能力（読む・聞く・書く・話す）を養成するのではなく、ホスピタリティサービスの現場での実用に耐える、実践的で役立つ日本語能力を養うことを目標としています。日本語の正確な発音練習、接客用語の会話、またホスピタリティサービス業に必要な敬語の訓練が最大の特徴です。日本における仕事に対する精神やサービスを学ぶことができます。

国際観光学士学位プログラム 英語

上述の応用英語学科は、英語能力の養成に重きを置きますが、本プログラムは英語を手段として、観光サービスに関する科目を学習することを特色としています。授業はすべて英語で行われています。在籍する学生は、多くは中国語を母語とする台湾人ですが、多くの留学生を受け入れ、国際的な環境の中で、観光学、ホテル管理、レストラン管理などの様々な分野を学習します。座学だけではなく、学内の模擬ホテルで、ホテル管理学科の学生とともに学内実習も行います。国際観光のマルチスペシャリストを育成しています。

国際厨房技芸学士学位プログラム 英語

海外からの学生も受け入れ、カリキュラムはすべて英語で行うので、共に授業を受け、文化交流が体験でき、英語力および国際的視野を身に付け、海外で就職できる力を持つ学生を育成します。そして、国際的な厨房技芸人材を育成するため、学生数に対して教師の数が多く、各学生が十分な指導を受け、中国料理を中心に、西洋料理と



日本料理も学び、有名シェフによる講義や実演で、フード&ビバレッジの最新情報入手し、国際舞台で活躍できるよう世界と足並みをそろえます。