

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(106學年度入學適用)

附件二

學年 類別	必 選 別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				總 計			
		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期		第一學期		第二學期					
		學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數				
		科目名稱		科目名稱		科目名稱		科目名稱		科目名稱		科目名稱		科目名稱		科目名稱					
		多元學習合計		多元學習合計		多元學習合計		多元學習合計		多元學習合計		多元學習合計		多元學習合計		多元學習合計					
		4	4	2	2	4	4	8	8	8	8	9	9	0	0	0	0				
		通識及共同		36學分																	
		專業必修學分		48學分(含學院共同6學分)																	
		專業選修學分		本系課程34學分																	
		多元學習課程		外系課程10學分																	
		最低專業總學分數		128 學分																	
備註		1. 餐飲廚藝技術與管理模組計42 學分，烘焙技術與管理模組計 42 學分。 2. 校外實習科目：專業實習(一)(二) 廚藝專題製作(一)(二)、校外實習：10個月、校外實習執行時間：四年級全學年。 3. 校內實習(一)(二)為餐飲服務學習科目，總時數至少72小時。 4. 標記 * 課程為不開放外系選修科目。 5. 外系同學修課注意事項： (1)修讀中餐廚藝製作(一)課程需先具備中餐丙級證照。 (2)修讀中餐廚藝製作(二)需修過中餐廚藝製作(一)課程。 (3)修讀基礎麵包製作課程需先具備烘焙丙級證照。 (4)修讀進階麵包製作須修過基礎麵包製作課程。 (5)修讀食品衛生與安全(二)須修過食品衛生與安全(一)課程。 (6)修讀西餐廚藝製作(一)課程需先具備烘焙西餐丙級證照。 (7)修讀西餐廚藝製作(二)需修過西餐廚藝製作(一)課程。 (8)修讀在地特色餐點製作須修過中餐廚藝製作(二)。 (9)修讀中式點心與麵食製作須修過在地特色餐點製作。 (10)修讀創意廚藝製作須修過在地特色餐點製作。 (11)修讀蛋糕與西式點心製作須修過進階麵包製作。 6. 所有技術課程都要繳交材料費及工材費用，並且須購買整套廚師服與鞋帽，方能進廚房實作。 7. 證照輔導課程12學分：「中餐烹調乙級(證照名稱):中餐廚藝製作(一)(二)(6學分)、國際禮儀(證照名稱):國際禮儀(2學分)、HACCP認證(證照名稱):食品衛生與安全(一)(二)、食物學(共3學分)」 9. 畢業需具備證照列表：專業證照二丙一乙，英文檢定、TWIT、CPR、國際禮儀、實驗室衛生與安全證照																			
異動 紀錄		說明:寫法範例:(填寫通過會議名稱及日期,必修課程修正需教務會議通過;選修課程修正需學院課程會議通過) 1. 2016.11.18第27次教務會議通過修正,簽准在案)																			

系助理：

系主任：

院秘書：

院長：