

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(107學年度入學適用-觀光學院)

學年 類別	必 選 別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				總 計		
		科目名稱		第一學期	第二學期	科目名稱		第一學期	第二學期	科目名稱		第一學期	第二學期	科目名稱		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			
通識課程	中文鑑賞與應用	2	2			外國語言(三)	2	2			雲林學、雲學林			1	1					
	中文口語與表達			2	2	人文藝術應用領域(一)	2	2			職涯發展	1	1							
	外國語言(一)	2	2			人文藝術應用領域(二)			2	2										
	外國語言(二)			2	2	自然科學應用領域(一)	2	2												
	資訊素養			2	2	自然科學應用領域(二)			2	2										
	運動與健康(一)	2	2			社會科學應用領域(一)	2	2												
	運動與健康(二)			2	2	社會科學應用領域(二)			2	2										
	生命教育與服務學習(一)	1	1																	
生命教育與服務學習(二)			1	1																
共同課程	勞作教育(一)	0	0																	
	勞作教育(二)			0	0															
	全民國防教育軍事訓練(一)	0	2																	
	全民國防教育軍事訓練(二)			0	2															
	通識及共同合計	7	9	9	11	通識及共同合計	8	8	6	6	通識及共同合計	1	1	1	1	通識及共同合計	0	0	0	0
學院共同	專業必修			2	2	職場英語			2	2										
	休閒管理學			2	2	觀光英語	2	2												
	觀光行銷學					觀光行銷學	2	2												
	學院共同小計	0	0	4	4	學院共同小計	4	4	2	2	學院共同小計	0	0	0	0	學院共同小計	0	0	0	0
餐飲廚藝技術與管理	必修	刀工技術	2	2			營養學	2	2			校內實習(一)*	1	1			專業實習(一)	8	8	
		中餐廚藝製作(一)	3	3			採購與成本控制			2	2	餐廳經營管理(一)*	1	1			廚藝專題製作(三)	1	1	
		基礎麵包製作	4	4			菜單規劃與設計			1	1	廚藝專題製作(一)	1	1			專業實習(二)		8	8
		食品衛生與安全(一)	1	1								校內實習(二)*			1	1	廚藝專題製作(四)		1	1
		食品衛生與安全(二)			1	1						餐廳經營管理(二)*			1	1				
	食物學			2	2						廚藝專題製作(二)			1	1					
	模組必修小計	10	10	3	3	模組必修小計	2	2	3	3	模組必修小計	3	3	3	3	模組必修小計	9	9	9	9
	選修	中餐廚藝製作(二)			3	3	日本料理*	4	4			港式料理實務*	4	4						
		西餐廚藝製作(一)			3	3	西餐廚藝製作(二)	3	3			企業參訪			1	1				
							中式點心與麵食製作			3	3	餐飲服務實務*	2	2						
						酒類與感官品評專論			2	2	套餐製作*	4	4							
						冰雕			2	2	鐵板燒實務*			2	2					
					食品應用科學與真空烹調			4	4	無國界料理			3	3						
										養生藥膳製作*			2	2						
										香草與香料運用烹調			2	2						
模組選修小計	0	0	6	6	模組選修小計	7	7	11	11	模組選修小計	10	10	10	10	模組選修小計	0	0	0	0	
模組學分合計	10	10	9	9	模組學分合計	9	9	14	14	模組學分合計	13	13	13	13	模組學分合計	9	9	9	9	
烘焙技術與管理	必修	刀工技術	2	2			營養學	2	2			校內實習(一)*	1	1			專業實習(一)	8	8	
		中餐廚藝製作(一)	3	3			採購與成本控制			2	2	餐廳經營管理(一)*	1	1			廚藝專題製作(三)	1	1	
		基礎麵包製作	4	4			菜單規劃與設計			1	1	廚藝專題製作(一)	1	1			專業實習(二)		8	8
		食品衛生與安全(一)	1	1								校內實習(二)*			1	1	廚藝專題製作(四)		1	1
		食品衛生與安全(二)			1	1						餐廳經營管理(二)*			1	1				
	食物學			2	2						廚藝專題製作(二)			1	1					
	模組必修小計	10	10	3	3	模組必修小計	2	2	3	3	模組必修小計	3	3	3	3	模組必修小計	9	9	9	9
	選修	烘焙學			2	2	節慶糕點製作與包裝			3	3	餐飲服務實務*	2	2						
		進階麵包製作			4	4	創意伴手禮	3	3			門市服務	2	2						
							蛋糕與西式點心製作	4	4			巧克力製作*			3	3				
						中式點心與麵食製作			3	3	企業參訪			1	1					
						酒類與感官品評專論			2	2	拉糖藝術			3	3					
					證照輔導	3	3			歐點製作與裝飾	3	3								
										和菓子製作			3	3						
										蛋糕裝飾與糖花藝術*	3	3								
模組選修小計	0	0	6	6	模組選修小計	10	10	8	8	模組選修小計	10	10	10	10	模組選修小計	0	0	0	0	
模組學分合計	10	10	9	9	模組學分合計	12	12	11	11	模組學分合計	13	13	13	13	模組學分合計	9	9	9	9	
多元學習	選修	初級日文(一)	2	2			領導與團隊經營	2	2			消費者行為	2	2						
		運動保健學導論	2	2			臺灣美食英文	2	2			體重控制與體型雕塑	2	2						
		農業概論	2	2			蔬果雕刻與盤飾	2	2			創新商業模式	2	2						
		電子商務			3	3	臺灣美食日文	2	2			咖啡調製實務(一)	2	2						
		初級日文(二)			2	2	嬰幼兒餐點設計			2	2	健康與營養	2	2						
		溝通與簡報技巧			2	2	世界美食英文			2	2	品牌管理			2	2				
							地方產業行銷實習			2	2	咖啡調製實務(二)			2	2				
多元學習合計	6	6	7	7	多元學習合計	8	8	6	6	多元學習合計	10	10	6	6	多元學習合計	0	0	0	0	
畢業學分	通識及共同	32學分																		
	專業必修	52學分																		
	專業選修	34學分																		
	多元學習	10學分																		
最低畢業總學分數		128 學分																		

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(107學年度入學適用-觀光學院)

學年 類別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				總 計		
	科目名稱		第一學期		第二學期		科目名稱		第一學期		第二學期		科目名稱		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
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)(三)(四)、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.證照輔導課程10學分：「中餐烹調乙級(證照名稱):中餐廚藝製作(一)(二)(6學分)、HACCP認證(證照名稱):食品衛生與安全(一)(二)、食物學(共4學分)」 5.依本校「學生畢業門檻實施辦法」之規定，日間部學生畢業需具備包含專業技術能力、服務學習能力、外語能力、資訊能力，並通過各項檢核始可畢業，各項規範 6.外系同學修課注意事項：																		
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)																		