

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(108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		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、學雲林			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	32
學院共同	創意與創新			2	2	職場英語			2	2															
	休閒管理學			2	2	觀光英語	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	10
餐飲廚藝技術與管理模組	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			菜單規劃與設計			1	1	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								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						採購與成本控制	2	2												
	模組必修小計		10	10	3	3	模組必修小計		2	2	1	1	模組必修小計		5	5	3	3	模組必修小計		9	9	9	9	42
	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												
					冰雕			2	2	酒類與感官品評專論			2	2											
					食品應用科學與器具烹調			4	4	套餐製作*	4	4													
										鐵板燒實務*			2	2											
										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	9	9	模組選修小計		10	10	12	12	模組選修小計		0	0	0	0	44	
模組學分合計		10	10	9	9	模組學分合計		9	9	10	10	模組學分合計		15	15	15	15	模組學分合計		9	9	9	9	42	
烘焙技術與管理模組	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			菜單規劃與設計			1	1	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								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						採購與成本控制	2	2												
	模組必修小計		10	10	3	3	模組必修小計		2	2	1	1	模組必修小計		5	5	3	3	模組必修小計		9	9	9	9	42
	烘焙學			2	2	節慶糕點製作與包裝			3	3	餐飲服務實務*	2	2												
						證照輔導	3	3			酒類與感官品評專論			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											
										拉糖藝術			3	3											
										歐點製作與盤飾	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	6	6	模組選修小計		10	10	12	12	模組選修小計		0	0	0	0	44	
模組學分合計		10	10	9	9	模組學分合計		12	12	7	7	模組學分合計		15	15	15	15	模組學分合計		9	9	9	9	42	
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																						
	全校性多元學習		承認全校性外系專業科目10學分																						
最低畢業總學分數		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(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, 各項規範詳閱相關																								
	6. 註記*為限制外系選課科目																								
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. 2018. 11. 29第38次教務會議通過修正																								