

環球科技大學餐飲廚藝系日四技課程科目表(111學年度入學適用)

學年 類別	必選別	一 年 級				二 年 級				三 年 級				四 年 級				學分 小計				
		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	必修	中文鑑賞與應用(一)	2	2							雲林學、學雲林			1	1							18 學分
		中文鑑賞與應用(二)			2	2					職涯規劃與發展	1	1									
		外國語言(一)	2	2																		
		外國語言(二)			2	2																
		資訊素養			2	2																
		運動與健康(一)	2	2																		
		運動與健康(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	必修	勞作教育(一)	0	0																		0 學分
		勞作教育(二)			0	0																
		通識必修及共同合計	7	7	9	9	通識必修及共同合計	0	0	0	0	通識必修及共同合計	1	1	1	1	通識必修及共同合計	0	0	0	0	
通識課程	多元選修	全民國防教育軍事訓練(一)	1	2			人文藝術應用領域(一)	2	2													12 學分
		全民國防教育軍事訓練(二)			1	2	人文藝術應用領域(二)			2	2											
							自然科學應用領域(一)	2	2													
							自然科學應用領域(二)			2	2											
							社會科學應用領域(一)	2	2													
							社會科學應用領域(二)			2	2											
		通識選修小計	1	2	1	2	通識選修小計	6	6	6	6	通識選修小計	0	0	0	0	通識選修小計	0	0	0	0	
學院共同	專業必修	創意與創新	2	2			衛生與安全	2	2			實務專題(一)	1	1								12 學分
		健康與營養			2	2	觀光暨健康專業知能服務	2	2			實務專題(二)			1	1						
							口語溝通與解說技巧			2	2											
		學院共同小計	2	2	2	2	學院共同小計	4	4	2	2	學院共同小計	1	1	1	1	學院共同小計	0	0	0	0	
必修	必修	刀工技術	2	2			營養學	2	2			餐廳經營管理(一)*	1	1			專業實習*	8	8			40 學分
		中餐廚藝製作	3	3			菜單規劃與設計*			1	1	餐廳經營管理(二)*			1	1	專業實習報告(一)*	1	1			
		基礎麵包製作	4	4								校內實習(一)*	1	1			綜合實習*			8	8	
		食品衛生與安全(一)	1	1								校內實習(二)*			1	1	專業實習報告(二)*			1	1	
		食品衛生與安全(二)			1	1						採購與成本控制	2	2								
		食物學			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	4	4	2	2	模組必修小計	9	9	9	9	
模組學分合計	12	12	5	5	模組學分合計	6	6	3	3	模組學分合計	5	5	3	3	模組學分合計	9	9	9	9			
餐飲廚藝技術模組	選修	西餐廚藝製作			3	3	蔬果雕刻與盤飾	3	3			蔬食料理製作	3	3								29 學分
							冰雕			3	3	日本料理	3	3								
							在地特色餐點製作			3	3	套餐製作(一)*	1	1								
							創意廚藝製作			2	2	套餐製作(二)*			1	1						
												養生藥膳製作			3	3						
												港式料理實務			4	4						
模組選修小計	0	0	3	3	模組選修小計	3	3	8	8	模組選修小計	7	7	8	8	模組選修小計	0	0	0	0			
模組學分合計	0	0	3	3	模組學分合計	3	3	8	8	模組學分合計	7	7	8	8	模組學分合計	0	0	0	0			
烘焙技術與管理模組	選修	進階麵包製作			4	4	蛋糕與西式點心製作	4	4			餐飲服務實務*	2	2							23 學分	
							點心與麵食製作			4	4	企業參訪			1	1						
												酒類與感官品評專論			2	2						
												巧克力製作	3	3								
												拉糖藝術			3	3						
模組選修小計	0	0	4	4	模組選修小計	4	4	4	4	模組選修小計	5	5	6	6	模組選修小計	0	0	0	0			
選修模組學分合計	0	0	7	7	模組學分合計	7	7	12	12	模組學分合計	12	12	14	14	模組學分合計	0	0	0	0			
畢業學分	通識及共同	30 學分																				
	專業必修	52 學分(含院共必修)																				
	專業選修	36 學分																				
	多元興趣選修	10 學分(承認跨系專業必修、通識選修或跨領域課程合計10學分)																				
最低畢業總學分數	128 學分																					
備註	1. 餐飲廚藝技術模組計29 學分, 烘焙技術與管理模組計 22學分。																					
	2. 校外實習科目: 專業實習、綜合實習、專業實習報告(一)(二)、校外實習: 10個月、校外實習執行時間: 四年級全學年。惟境外生修習實習課程, 須符合每學分每學期18週及1學分至多80小時實習之規範。																					
	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: 證照共3項, 課程共5門, 學分共11學分 (1)「中餐烹調乙級 專業證照輔導課程: 中餐廚藝製作(3學分)」 (2)「HACCP認證 專業證照輔導課程: 食品衛生與安全(一)(二)、食物學(共4學分)」 (3)「烘焙乙級 專業證照輔導課程: 基礎麵包製作(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, 各項規範詳閱相關實施要點或細則。																					
	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. 110學年第4次系課程會議(111.05.03)修正通過																					

環球科技大學 餐飲廚藝系學分配當表(111學年度入學適用)

學制	年級	學期	通識及共同		專業必修(含院共)		專業選修		多元學習		總計		最少學分
			學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
四技	一	上	7	7	12	12	0	0	0	0	19	19	16
四技	一	下	9	9	5	5	7	7	2	2	23	23	16
四技	二	上	6	6	6	6	7	7	2	2	21	21	16
四技	二	下	6	6	3	3	12	12	2	2	23	23	16
四技	三	上	1	1	5	5	12	12	2	2	20	20	16
四技	三	下	1	1	3	3	14	14	2	2	20	20	16
四技	四	上	0	0	9	9	0	0	0	0	9	9	9
四技	四	下	0	0	9	9	0	0	0	0	9	9	9
總計			30	30	52	52	52	52	10	10	144	144	

說明:

1. 請注意每學期開課數應符合學生最低修課學分下限。
2. 專業必、選修開課數，請控管總學時96小時上限。
3. 多元興趣選修以每位學生至少需修讀10學分。