

環球科技大學日間部餐飲廚藝系學生抵免科目學分對照表(101入學適用)

(學制：四技-餐飲廚藝系)

原系科	原修業科目(必選修)	學期	學分數	可抵免科目(必選修)	學期	學分數	備註
餐飲廚藝系	刀工技術(必)	一上	2	刀工技術(必)	一上	1	外加系上任一選修課程抵免
	飲食文化	一下	2	飲食文化	二下	1	外加本校外系或系上任一選修課程抵免
	麵包製作(一)(必)	一上	2	基礎麵包製作(必)	一上	2	
	麵包製作(二)(必)	一下	3	進階麵包製作(必)	一下	3	
	西式點心製作(一)(選)	一下	2	蛋糕與西式點心製作	二上	2	
	西式點心製作(二)(選)	二上	2	巧克力製作(選)	二下	3	
	餐飲行銷學(必)	二下	1	行銷學(選)	二下	2	院共課程
	餐廳經營管理(必)	三上	2	餐廳經營管理(一)(必)	三上	1	
				餐廳經營管理(二)(必)	三下	1	
	餐飲專業英文(必)	二上	2	觀光英文(必)	二下	2	院共課程
	餐飲採購學(必)	二上	2	採購與倉儲管理(必)	一下	2	二科目擇一
				成本控制與倉儲管理(必)	二上		
	廚藝證照輔導(一)(選)	二上	1	證照輔導(選)	二下	2	二科目合一，院共課程
	廚藝證照輔導(二)(選)	二下	1				
	在地特色餐點製作(必)	二上	2	在地特色餐點製作(必)	二上	3	外加系上任一選修課程抵免
	中式點心製作(必)	二下	2	中式點心製作(必)	二下	2	外加系上任一選修課程抵免
	餐飲行銷學(選)	二下	1	行銷學(選)	二上	2	院共課程
	校內實習(必)	三下	1	校內實習(一)(必)	三上	1	二科目擇一
				校內實習(二)(必)	三下	1	
	素食餐製作(必)	三上	2	中式健康餐製作(必)	三下	1	二科目合計，或任一時必修之實習課程學分抵免
校內實習(二)(必)				三下	1		
藥膳製作(選)	三下	2	養生藥膳製作(選)	三下	2		
西式健康餐製作(必)	三下	2	西式健康餐製作(必)	三下	1	二科目合計，或外加系上任一實習課程抵免	
			校內實習(二)(必)	三下	1		
合計						28	

通識課程科目之抵免依照本校通識中心之學分抵免公告。

適用對象：101學年入學之學生

