

## 環球科技大學餐飲廚藝系 替代課程表(103入學適用)

105學年度							
項次	系科所別	學制	入學年度	原必修課程名稱	學分	替代課程名稱	學分
1	餐飲廚藝系	日四技	103-105	在地特色餐點製作	3	無國界料理	3
2	餐飲廚藝系	日四技	103-105	創意廚藝製作	3	食品應用科學與真空烹調	4
3			103-105			港式料理實務	4
4	餐飲廚藝系	日四技	103-105	中式套餐製作	1	套餐製作	4
5	餐飲廚藝系	日四技	103-105	基礎麵包製作	3	基礎麵包製作	4
6	餐飲廚藝系	日四技		中餐廚藝製作(二)	4	中餐廚藝製作(二)	3
						任一門餐類選修課程	2
7	餐飲廚藝系	日四技	103-105	食物學	1	食物學	2
8	餐飲廚藝系	日四技	103-105	冰雕	3	冰雕	2
						餐類選修課程	
9	餐飲廚藝系	日四技		西餐廚藝製作(二)	4	西餐廚藝製作(二)	3
						餐類選修課程	
10	餐飲廚藝系	日四技		日本料理	1	日本料理	4
						烘焙類選修課程	
11	餐飲廚藝系	日四技		蛋糕與西式點心製作	3	蛋糕與西式點心製作	4
						烘焙類選修課程	
12	餐飲廚藝系	日四技		巧克力製作	2	巧克力製作	3
13	餐飲廚藝系	日四技		中式套餐製作	1	套餐製作	4
						烘焙類選修課程	
14	餐飲廚藝系	日四技		鐵板燒實務	1	鐵板燒實務	2
						烘焙類選修課程	
15	餐飲廚藝系	日四技		港式料理實務*	1	港式料理實務*	4
						烘焙類選修課程	
16	餐飲廚藝系	日四技		養生藥膳製作*	1	養生藥膳製作*	2
						烘焙類選修課程	

註:1. 替代課程指「必修課程」變更或刪除，必須以另外的科目替代，俾讓重修者有課可選。