

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(104學年度入學適用)

學 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				
		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		學分	時數			
		模組選修小計	0	0	0	0	模組選修小計	0	0	3	3	模組選修小計	2	2	2	2	模組選修小計	0	0	0	0	學分	
		模組學分合計	6	6	5	5	模組學分合計	5	5	6	6	模組學分合計	6	6	3	3	模組學分合計	9	9	0	0		
西 餐 與 烘 培 技 術 模 組	必 修	基礎麵包製作	3	3			西餐廚藝製作(一)	3	3			西式套餐製作*	1	1			專業實習(二)				8	8	
		進階麵包製作			4	4	西餐廚藝製作(二)			4	4	冷盤製作*	1	1			廚藝專題製作(二)				1	1	
		食品衛生與安全(二)			1	1	創意廚藝製作			3	3	西式健康餐製作*			1	1							
												校內實習(二)*			1	1							
												餐廳經營管理(二)*			1	1							
												菜單規劃與設計(二)*			1	1							
		模組必修小計	3	3	5	5	模組必修小計	3	3	7	7	模組必修小計	2	2	4	4	模組必修小計	0	0	9	9	學分	
	選 修						蛋糕與西式點心製作	3	3			日本料理*	1	1									
							巧克力製作*			2	2	酒會小點*	1	1									
												拉糖藝術與製作*			1	1							
			模組選修小計	0	0	0	0	模組選修小計	3	3	2	2	模組選修小計	2	2	1	1	模組選修小計	0	0	0	0	學分
			模組學分合計	3	3	5	5	模組學分合計	6	6	9	9	模組學分合計	4	4	5	5	模組學分合計	0	0	9	9	
多 元 學 習	選 修	運動保健學導論(運保)	2	2			蔬果雕刻與盤飾(觀餐)	2	2			咖啡調製實務(一)(觀餐)	2	2									
		農業概論(生技)	2	2			顧客關係管理(行銷)			3	3	宴會規劃(觀餐)	2	2									
		健康與營養概論(生技)	2	2			台灣美食英文(應外)	2	2			餐飲採購實務(觀餐)	2	2									
		國際禮儀(證照輔導)(觀餐)			2	2	世界美食英文(應外)			2	2	創新商業模式(企管)	2	2									
							嬰幼兒餐點設計(幼保)			2	2	服務業行銷(行銷)	2	2									
							永續發展(觀光)			1	1	咖啡調製實務(二)(觀餐)			2	2							
												餐旅日語(應外)			2	2							
												飲食文化(觀餐)			2	2							
												設計與行銷(創設)			2	2							
										蔬果加工學(生技)			2	2									
		多元學習合計	6	6	2	2	多元學習合計	4	4	8	8	多元學習合計	10	10	10	10	多元學習合計	0	0	0	0		
		總計	23	25	24	26	總計	27	27	31	31	總計	21	21	19	19	總計	9	9	9	9	0	
		通識及共同	36學分																				
		專業必修學分	72學分(含學院共同6學分)																				

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(104學年度入學適用)

學生類別	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			
			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	
專業選修學分		本系課程10學分 (15學分選10學分)																
多元學習課程		外系課程10學分																
最低畢業總學分數		128 學分																
備註		<p>1.中餐廚藝技術與管理模組計必修 33 學分，西餐與烘焙技術模組計 必修 33學分。</p> <p>2.校外實習科目：實習課程共18學分(專業實習(一)、專業實習(二)、廚藝專題製作(一)、廚藝專題製作(二)),實習期間四年級全學年(10個月)</p> <p>3.校內實習(一)(二)為餐飲服務學習科目，總時數至少72小時。</p> <p>4.標記 * 課程為不開放外系選修科目。</p> <p>5.外系同學修課注意事項：</p> <p>(1)修讀中餐廚藝製作(一)課程需先具備中餐丙級證照。</p> <p>(2)修讀中餐廚藝製作(二)需修過中餐廚藝製作(一)課程。</p> <p>(3)修讀基礎麵包製作課程需先具備烘焙丙級證照。</p> <p>(4)修讀進階麵包製作須修過基礎麵包製作課程。</p> <p>(5)修讀食品衛生與安全(二)須修過食品衛生與安全(一)課程。</p> <p>(6)修讀西餐廚藝製作(一)課程需先具備烘焙西餐丙級證照。</p> <p>(7)修讀西餐廚藝製作(二)需修過西餐廚藝製作(一)課程。</p> <p>(8)修讀在地特色餐點製作須修過中餐廚藝製作(二)。</p> <p>(9)修讀中式點心與麵食製作須修過在地特色餐點製作。</p> <p>(10)修讀創意廚藝製作須修過在地特色餐點製作。</p> <p>(11)修讀蛋糕與西式點心製作須修過進階麵包製作。</p> <p>6.所有技術課程都要繳交材料費及工材費用，並且須購買整套廚師服與鞋帽，方能進廚房實作。</p> <p>7.證照輔導課程12學分：「中餐烹調乙級(證照名稱):中餐廚藝製作(一)(二)(6學分)、國際禮儀(證照名稱):國際禮儀(2學分)、HACCP認證(證照名稱):食品衛生與安全(一)(二)、食物學(共3學分)」</p> <p>8.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。</p> <p>9.多元學習課程認列全校性外系專業科目10學分。</p>																

系助理：

系主任：

院秘書：

院長：

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(104學年度入學適用)

學制	年級	學期	通識及共同		專業必修(含院)		專業選修		多元學習		總計	
			學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
四技	一	上	8	10	9	9	0	0	0	0	17	19
四技	一	下	10	12	12	12	0	0	2	2	24	26
四技	二	上	8	8	12	12	3	3	5	5	28	28
四技	二	下	8	8	10	10	5	5	4	4	27	27
四技	三	上	1	1	6	6	4	4	12	12	23	23
四技	三	下	1	1	5	5	3	3	17	17	26	26
四技	四	上	0	0	9	9	0	0	0	0	9	9
四技	四	下	0	0	9	9	0	0	0	0	9	9
											0	0
											0	0
		總計	36	40	72	72	15	15	40	40	163	167

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(104學年度入學適用)

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(104學年度入學適用)