

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		
				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
通識課程	必修	中文鑑賞與應用(一)	2	2			外國語言(三)	2	2			雲林學、學雲林			1	1					
		中文鑑賞與應用(二)			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	必修	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															
		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	
學院共同	專業必修	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												
							觀光行銷學	2	2												
		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	
餐飲廚藝技術與管理	必修	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						廚藝專題製作(二)			1	1					
												採購與成本控制	2	2							
				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
				3	3	日本料理*	4	4			港式料理實務*	4	4								
				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						

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								
		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					
必選	別選修					食品應用科學與真空烹調			4	4	套餐製作*	4	4							44						
										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												
		模組學分合計		10	10	3	3	模組學分合計		2	2	1	1	模組學分合計		5	5	5	5	模組學分合計		9	9	9	9	
烘焙技術與管理	必修	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			42				
		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						廚藝專題製作(二)			1	1										
												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
		烘焙學			2	2	節慶糕點製作與包裝			3	3	餐飲服務實務*	2	2												
		進階麵包製作			4	4	證照輔導	3	3			門市服務	2	2												
					創意伴手禮	3	3			歐點製作與盤飾	3	3														
					蛋糕與西式點心製作	4	4			蛋糕裝飾與糖花藝術*	3	3														
					中式點心與麵食製作			3	3	酒類與感官品評專論			2	2												
										巧克力製作*			3	3												
										企業參訪			1	1												
										拉糖藝術			3	3												
										和菓子製作			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			
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			
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																								

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	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
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。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. 2019.05.08第40次教務會議通過修正																		