

環球科技大學餐飲廚藝系日四技課程科目表(109學年度入學適用)

觀院

學年	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							健康樂活			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	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	休閒管理學			2	2					專業實習*	8	8				18 學分
		觀光餐旅行政法規			2	2	觀光英語	2	2													
							觀光行銷學	2	2													
		學院共同小計	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	8	8	0	0	
必修		刀工技術	2	2			營養學	2	2			校內實習(一)*	1	1								
		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			綜合實習*			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	

環球科技大學餐飲廚藝系日四技課程科目表(109學年度入學適用)

觀院

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			
				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
												拉糖藝術			4	4					44	
		模組選修小計	0	0	6	6	模組選修小計	7	7	6	6	模組選修小計	14	14	11	11	模組選修小計	0	0	0	0	學分
		模組學分合計	10	10	9	9	模組學分合計	9	9	7	7	模組學分合計	19	19	14	14	模組學分合計	1	1	9	9	78
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. 餐飲廚藝技術與管理模組計44 學分，烘焙技術與管理模組計 44 學分。																					
	2. 校外實習科目：專業實習、綜合實習、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：證照共3項，課程共6門，學分共13學分 (1)「中餐烹調乙級 專業證照輔導課程：中餐廚藝製作(一)(二)(6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)」																					
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																						
7. 「人文藝術應用領域(一)」：多元藝術鑑賞、人文經典閱讀、電影藝術賞析、經典音樂劇賞析等；「人文藝術應用領域(二)」：美學與藝術生活、西洋古典音樂欣賞、表演藝術、歷史人物的人生哲學等；「社會科學應用領域(一)」：民主與法治素養、近代歷史文化與社會變遷、經濟與當代議題、性別平等教育等；「社會科學應用領域(二)」：生活與法律、大學生的理財觀、台灣與世界、社會與文化等；「自然科學應用領域(一)」：科技與生活、邏輯思考方法、科學名人賞析、統計與生活等；「自然科學應用領域(二)」：生活中的數學、運算思維與程式設計、生態與環境、科普經典閱讀等。6個應用領域至少須各選修1門課程，共計6門課程12學分。																						
8. 「全民國防教育軍事訓練(一)」與「全民國防教育軍事訓練(二)」需兩門課程全部通過後，得擇一認可為「社會科學應用領域(一)或社會科學應用領域(二)」課程。																						
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. 108學年第4次系課程會議(109.05.31)修正通過, 109學年第46次教務會議(109.09.08)修正通過																					