

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(106學年度入學適用)

附件9-1

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		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									
通識課程	中文鑑賞與應用	2	2			外國語言(三)	2	2			雲林學、學雲林			1	1																	
	中文口語與表達			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	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																											
	通識及共同合計				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	休閒管理學			2	2	觀光英語	2	2																								
	創意與創新			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	0	0	0	0												
餐飲廚藝技術與管理模組	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			採購與成本控制			2	2	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			菜單規劃與設計			1	1	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																	
	模組必修小計				10	10	3	3	模組必修小計				2	2	3	3	模組必修小計				3	3	3	3	模組必修小計				9	9	9	9
	中餐廚藝製作(二)			3	3	日本料理*	4	4			港式料理實務*	4	4																			
	西餐廚藝製作(一)			3	3	西餐廚藝製作(二)	3	3			海外參訪	1	1																			
	模組選修小計				0	0	6	6	模組選修小計				7	7	11	11	模組選修小計				11	11	9	9	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				9	9	14	14	模組學分合計				14	14	12	12	模組學分合計				9	9	9	9	
烘焙技術與管理模組	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			採購與成本控制			2	2	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			菜單規劃與設計			1	1	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																	
	模組必修小計				10	10	3	3	模組必修小計				2	2	3	3	模組必修小計				3	3	3	3	模組必修小計				9	9	9	9
	烘焙學			2	2	拉糖藝術	3	3			餐飲服務實務*	2	2																			
	進階麵包製作			4	4	和菓子製作	3	3			門市服務	2	2																			
	模組選修小計				0	0	6	6	模組選修小計				9	9	12	12	模組選修小計				8	8	8	8	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				11	11	15	15	模組學分合計				11	11	11	11	模組學分合計				9	9	9	9	
多元學習	運動保健學導論(運保)	2	2			蔬果雕刻與盤飾(觀餐)	2	2			飲料與咖啡調製(一)(觀)	2	2																			
	農業概論(生技)	2	2			台灣美食英文(應外)	2	2			宴會規劃(觀餐)	2	2																			
	人體生理學(生技)			2	2	世界美食英文(應外)			2	2	基礎包裝設計(視傳系)	2	2																			
						永續發展(觀光)			1	1	餐飲採購實務(觀餐)	2	2																			
						嬰幼兒餐點設計(幼保)			2	2	創新商業模式(企管)	2	2																			
						顧客關係管理(行銷)			3	3	服務業行銷(行銷)	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																	
	多元選修合計				4	4	2	2	多元選修合計				4	4	8	8	多元選修合計				12	12	11	11	多元選修合計				0	0	0	0
畢業學分	通識及共同		32學分																													
	專業必修		52學分(含學院共同10學分)																													
	專業選修		34學分																													
	多元學習		10學分																													
最低畢業總學分數		128 學分																														

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(一)(二)(三)(四)、校外實習：10個月、校外實習執行時間：四年級全學年。
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12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。

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(106學年度入學適用)

附件9-1

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	學分	時數	學分	時數		學分	時數
備註		6. 外系同學修課注意事項： (1)修讀中餐廚藝製作(一)課程需先具備中餐丙級證照。 (2)修讀中餐廚藝製作(二)需修過中餐廚藝製作(一)課程。 (3)修讀基礎麵包製作課程需先具備烘焙丙級證照。 (4)修讀進階麵包製作須修過基礎麵包製作課程。 (5)修讀食品衛生與安全(二)須修過食品衛生與安全(一)課程。 (6)修讀西餐廚藝製作(一)課程需先具備烘焙西餐丙級證照。 (7)修讀西餐廚藝製作(二)需修過西餐廚藝製作(一)課程。 (8)修讀在地特色餐點製作須修過中餐廚藝製作(二)。 (8)修讀中式點心與麵食製作須 7. 多元學習課程認列全校性外系專業科目10學分																		
異動紀錄																				