

環球科技大學 餐飲廚藝系日四技課程科目表(107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	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					32	
		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																	學分	
		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	專業必修	創意與創新			2	2	職場英語			2	2										10 學分	
		休閒管理學			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	0	0	0		0
餐飲廚藝技術與管理模組	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 學分	
		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
					1	1					餐廳經營管理(二)*			1	1							
					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		
					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									
						食品應用科學與真空烹調			4	4	套餐製作*	4	4									
											冰雕	2	2									
											酒類與感官品評專論			2	2							
											鐵板燒實務*			2	2							

環球科技大學 餐飲廚藝 系日四技課程科目表(107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	學分	時數	學分	時數		學分	時數		
										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								
		模組選修小計	0	0	6	6	模組選修小計	7	7	7	7	模組選修小計	12	12	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	9	9	10	10	模組學分合計	15	15	15	15	模組學分合計	9	9	9	9	
烘焙 技術 與 管理 模組	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			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
		選 修	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	蛋糕與西式點心製作	4	4			創意伴手禮	3	3								
								中式點心與麵食製作			3	3	酒類與感官品評專論			2	2					
							證照輔導	3	3			門市服務	2	2								
												巧克力製作*			3	3						
												企業參訪			1	1						
												拉糖藝術			3	3						
												歐點製作與盤飾	3	3								
											和菓子製作			3	3							
											蛋糕裝飾與糖花藝術*	3	3									
		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	13	13	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	9	9	9	9	模組學分合計	16	16	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																				
	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																				

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。

環球科技大學 餐飲廚藝 系日四技課程科目表(107學年度入學適用-觀光學院)

學年	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		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 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)。 (9)修讀中式點心與麵食製作須修過在地特色餐點製作。 (10)修讀創意廚藝製作須修過在地特色餐點製作。 (11)修讀蛋糕與西式點心製作須修過進階麵包製作。																		
異動紀錄		說明： 107學年度課程表業經106學年度第3次系課程會議通過(107.02.26)，選修課程修正業經106學年度第3次院課程委員會議通過(107.03.19)。 107學年度課程表業經106學年度第5次系課程會議修訂通過(107.07.18)，業經107學年度第1次院課程委員會議修訂通過(107.08.23)。																		

環球科技大學 餐飲廚藝系學分配當表(107學年度入學適用)

學制	年級	學期	通識及共同		專業必修(含院共)		專業選修		總計		最少
			學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
四技	一	上	7	9	10	10	0	0	17	19	16
四技	一	下	9	11	7	7	6	6	22	24	16
四技	二	上	8	8	6	6	7	7	21	21	16
四技	二	下	6	6	5	5	7	7	18	18	16
四技	三	上	1	1	3	3	12	12	16	16	16
四技	三	下	1	1	3	3	12	12	16	16	16
四技	四	上	0	0	9	9	0	0	9	9	9
四技	四	下	0	0	9	9	0	0	9	9	9
總計			32	36	52	52	44	44	128	132	
餐飲廚藝技術與管理模組											

學制	年級	學期	通識及共同		專業必修(含院共)		專業選修		總計		最少
			學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	
四技	一	上	7	9	10	10	0	0	17	19	16
四技	一	下	9	11	7	7	6	6	22	24	16
四技	二	上	8	8	6	6	7	7	21	21	16
四技	二	下	6	6	5	5	6	6	17	17	16
四技	三	上	1	1	3	3	13	13	17	17	16
四技	三	下	1	1	3	3	12	12	16	16	16
四技	四	上	0	0	9	9	0	0	9	9	9
四技	四	下	0	0	9	9	0	0	9	9	9
總計			32	36	52	52	44	44	128	132	
烘焙技術與管理模組											

說明：

1. 請注意每學期開課數應符合學生最低修課學分下限。
2. 專業選修開課數請控管在畢業選修學分數1.5倍內。