

環球科技大學 餐飲廚藝系 餐飲管理-僑生產學專班課程科目表(108學年度入學適用)

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		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		台灣文化與中文應用			2	2	基礎實用英文			2	2	資訊素養			2	2	運動與健康(一)			2	2	24 學分
		中文鑑賞與應用			2	2	基礎實用日文			2	2	生命教育與服務精神			2	2	運動與健康(二)			2	2	
		創意與創新與創業精神			2	2	雲林學、學雲林			2	2	職涯規劃			2	2	職業衛生與安全			2	2	
		通識課程合計	0	0	6	6	通識課程合計	0	0	6	6	通識課程合計	0	0	6	6	通識課程合計	0	0	6	6	
專業課程	必修	*產業實務實習 I	8	8			*產業實務實習 III	8	8			*產業實務實習 V	8	8			*產業實務實習 VII	8	8			80 學分
		*產業實務實習 II	8	8			*產業實務實習 IV	8	8			*產業實務實習 VI	8	8			*產業實務實習 VIII	8	8			
		*餐飲服務技能			2	2	*菜單設計與實習			2	2	*宴會規劃實習			2	2	*餐旅人力資源管理			2	2	
		*刀工技術			2	2	*餐飲管理與實務			2	2	*中式麵食製作			2	2	*餐飲採購實務			2	2	
		模組必修小計	16	16	4	4	模組必修小計	16	16	4	4	模組必修小計	16	16	4	4	模組必修小計	16	16	4	4	
	選修	*飲料與咖啡調製			2	2	*中餐廚藝製作			3	3	*健康輕食料理製作			2	2	*酒類與感官品評專論			2	2	24 學分
		*蔬果雕刻與盤飾			2	2	*烘培食品製作			3	3	*拉糖藝術			2	2	*巧克力製作實習			2	2	
		*飲食文化			2	2	*食品安全與衛生			2	2	*國際禮儀			2	2						
		模組選修小計	0	0	6	6	模組選修小計	0	0	8	8	模組選修小計	0	0	6	6	模組選修小計	0	0	4	4	
	模組學分合計	16	16	10	10	模組學分合計	16	16	12	12	模組學分合計	16	16	10	10	模組學分合計	16	16	8	8	128	
畢業學分	通識	24學分																				
	專業必修	80學分																				
	專業選修	24學分																				
最低畢業總學分數		128 學分																				
		1. 產業實務實習科目(學分)：64、校外實習時數：3840小時校外實習執行時間：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。 2. 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 3. 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. 06. 18第05次系課程委員會通過修正，2019. 07. 08觀光學院第4次院課程會議通過。																					