

# 崑山科技大學餐飲管理及廚藝系大學部四年制課程科目表

(修訂草案)

課程名稱(講授時數－實習時數－學分數)

108年10月7日 108學年度第1學期第1次系課程委員會通過  
 108年12月2日 108學年度第1學期第2次系課程委員會修正通過  
 108年12月23日 108學年度第1學期第3次系課程委員會修正通過  
 109年1月7日 108學年度第1學期第2次院課程委員會通過  
 109年2月5日 108學年度第1學期第1次校課程委員會修正通過  
 109年4月20日 108學年度第2學期第2次系課程委員會修正通過  
 109年4月28日 108學年度第2學期第1次院課程委員會修正通過  
 109年6月16日 108學年度第2學期第2次院課程委員會修正XX

109學年度入學適用

第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期

## 共同必修科目(合計 30 學分)

體育分組(一) (2-0-2)	體育分組(二) (2-0-2)	勞作教育(二) (0-1-0.5)	服務學習 與公民教育 (0-1-0)	生涯發展與 職業倫理 (2-0-2)	通識 (2-0-2)	英文(輔)* (1-0-1)
中文閱讀與 表達(一) (2-0-2)	勞作教育(一) (0-1-0.5)	通識 (2-0-2)	通識 (2-0-2)	通識 (2-0-2)		
英文聽力與 閱讀(一) (2-0-2)	中文閱讀與 表達(二) (2-0-2)	英文口說與 表達 (2-0-2)		外語選讀*** (2-0-2)		
	英文聽力與 閱讀(二) (2-0-2)					
	通識 (2-0-2)					
6-0-6	8-1-8.5	4-1-4.5	2-1-2	6-0-6	2-0-2	1-0-1

※註：1.\*「英文(輔)」依外語中心之「學生外語基本能力檢定實施辦法」。

## 共同選修科目(合計 1 學分)

	外語選讀 (第二外語)*** (2-0-2)	外語選讀 (第二外語)*** (2-0-2)	外語選讀 (職場英文)*** (2-0-2)	跨領域學習 護照** (1-0-1)
				1-0-1

※註：1.\*\*跨領域學習護照，依通識中心之「通識學習護照實施辦法」辦理。

2.\*\*\*「外語選讀」為選項式必修科目，課程包括「第二外語」及「職場英文」，擇一門修習即可。

## 院核心必修科目(合計 4 學分)

民生應用講座 (2-0-2)	民生程式設計 (2-0-2)	4-0-4
-------------------	-------------------	-------

## 專業必修科目(合計 58 學分)

餐飲管理 (2-0-2)	餐飲衛生與 安全 (2-0-2)	餐飲專業英語 (2-0-2)	進階餐飲專業 英語 (2-0-2)	餐飲專題製作 (一) (2-0-2)	餐飲專題製作 (二) (2-0-2)	餐飲學年校外 實習(一) (*-*9)	餐飲學年校外 實習(二) (*-*9)	專業證照 *(0-1-0)
食品與營養 (2-0-2)	中餐烹調 (4-0-4)	西餐烹調 (4-0-4)	烘焙實務 (4-0-4)	學術倫理* (1-0-1)				
烹調原理與 實務 (4-0-4)	飲調實務 (2-0-2)	餐飲服務技術 (2-0-2)	餐飲資訊系統 (2-0-2)	餐飲校外實習 講座 (1-0-1)				
8-0-8	8-0-8	10-0-10	8-0-8	2-0-2	4-0-4	*-*9	*-*9	0-1-0

註\*：1.「學術倫理」之授課與學分取得依教務處課務組網頁之「學術倫理教育實施辦法」辦理。

2.「專業證照」依本系「日間部四年制學生畢業門檻實施要點」辦理。

3.「餐飲校內實習(一)(二)」依本系「學生校內實習實施辦法」辦理。

4.「餐飲學年校外實習(一)(二)」依本系「學生校外實習實施辦法」辦理。

第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期	第一學期	第二學期
<b>專業選修科目(至少 38 學分)</b>							
食材認識與採購 (2-0-2)	肉品科學 (2-0-2)	@跨域選修 (2-0-2)	餐飲校內實習 (一) (1-0-1)	餐飲校內實習 (二) (1-0-1)	@跨域選修 (2-0-2)	@跨域選修 (3-0-3)	宴會菜餚設計 與製作 (4-0-4)
飲食文化 (2-0-2)	休閒產業與餐飲 (2-0-2)	日本料理 (4-0-4)	@跨域選修 (2-0-2)	@跨域選修 (2-0-2)	中式冷盤 (4-0-4)	國際烹調 (4-0-4)	巧克力製作與 拉糖藝術 (4-0-4)
國際禮儀 (2-0-2)	服務管理 (2-0-2)	中式米麵食 製作 (4-0-4)	臺菜烹調與 小吃 (4-0-4)	東南亞料理 製作 (4-0-4)	西式冷廚製作 (4-0-4)	伴手禮開發 實務 (4-0-4)	地方特色餐飲 設計 (2-0-2)
廚藝概論 (2-0-2)	餐飲行銷 (2-0-2)	西式套餐製作 (4-0-4)	鐵板燒實作 (4-0-4)	西式冷廚製作 (4-0-4)	港式點心製作 (4-0-4)	蛋糕裝飾與西 點製作 (4-0-4)	餐飲創業與 開發 (2-0-2)
蔬果雕刻與 盤飾 (2-0-2)	麵塑藝術 (2-0-2)	雞尾酒調製 (2-0-2)	歐式麵包製作 (4-0-4)	蛋糕裝飾與西 點製作 (4-0-4)	歐式麵包製作 (4-0-4)	餐飲會計 (2-0-2)	餐飲創業與 開發 (2-0-2)
	義式咖啡基礎 (4-0-4)	葡萄酒知識與 品評 (2-0-2)	咖啡調配與拉花 技術 (2-0-2)	餐飲會計 (2-0-2)	顧客關係與 管理 (2-0-2)	餐廳營運 (2-0-2)	餐飲創業與 開發 (2-0-2)
		餐飲專業日語 (2-0-2)	吧台管理與 實務 (2-0-2)	餐飲美學與 設計 (2-0-2)	餐飲專業日語 (2-0-2)	餐飲美學與 設計 (2-0-2)	創意廚藝 (2-0-2)
		心理學 (2-0-2)	菜單設計與 成本控制 (2-0-2)	保健餐飲設計 (2-0-2)	心理學 (2-0-2)	餐飲連鎖經營 管理 (2-0-2)	餐飲趨勢與 案例分析 (2-0-2)
		手沖咖啡萃取 沖煮基礎 (2-0-2)	進階餐飲專業 日語 (2-0-2)	餐飲連鎖經營 管理 (2-0-2)	進階餐飲專業 日語 (2-0-2)	餐飲業督導 實務 (2-0-2)	餐飲管理個案 研討 (2-0-2)
			餐飲英語聽講 (2-0-2)	餐飲業督導 實務 (2-0-2)	餐飲英語聽講 (2-0-2)	餐飲業督導 實務 (2-0-2)	
			餐飲專業法語 (2-0-2)	餐飲英語會話 (2-0-2)	餐飲專業法語 (2-0-2)	餐飲英語會話 (2-0-2)	
			餐飲研究方法 (2-0-2)	餐飲人力資源 管理 (2-0-2)	餐飲研究方法 (2-0-2)	餐飲人力資源 管理 (2-0-2)	
			宴會管理與 實務 (2-0-2)		宴會管理與 實務 (2-0-2)		
4-0-4	2-0-2	8-0-8	6-0-6	8-0-8	10-0-10		

註：跨域修課規定：本系日間部大學部學生除修讀本系專業課程外，另須修讀外系(不限學院)專業課程至少 9 學分(不含學術倫理及單一科目大於等於 5 學分之特殊課程)，以強化學生跨領域知識，增加就業力。

22-0-22      18-1-18.5      22-1-22.5      16-1-16      16-0-16      16-0-16      \*-\*-9      \*-\*-9      1-1-1

## 最低畢業學分：130 學分

附註：

1. 本系畢業學分為 130 學分，共同必修科目 30 學分(含英文(輔))、院核心必修科目 4 學分、專業必修科目 58 學分(含學術倫理、專業證照)、專業選修科目 38 學分以上。
2. 選修課程前標有@符號為「必選修」，須於三年級下學期前修畢 9 學分之必選修課程。
3. 本系得視實際需要，彈性調整必修或選修課程之開設時段。