

義守大學廚藝學系 108 學年度入學必修科目簡表

類別	科目	學分	一年級		二年級		三年級		四年級	
			上	下	上	下	上	下	上	下
通識必修	服務教育(一)(二) A93A17、A93A18	0	0	0						
	英語聽講實習(一)(二) A93A05、A93A06	2	1	1						
	實用英文(一)(二) A93A03、A93A04	4			2	2				
	程式設計 A93A20	2		2						
	健康醫學密碼 A93A19	2	2							
	華語文學與思想(一)(二) A93A01、A93A02	4	2	2						
	體育(一)(二) A93A15、A93A16	0			0	0				
	全球化之公民素養 A93A21	2		2						
服務與知識實踐 A93A14	2								2	
專業必修	餐旅管理 A86902	2	2							
	觀光休閒管理 A86901	2		2						
	國際禮儀與跨文化溝通 A86E03	2		2						
	觀光餐旅英語會話(一) A86906	2	2							
	觀光餐旅英語會話(二) A86907	2		2						
	餐飲衛生安全 A74115	2	2							
	廚藝概論 A74150	2	2							
	管理學 A86904	2			2					
	觀光餐旅英語會話(三)(四) A74269、A74270	2			1	1				
	採購管理 A74271	2			2					
	菜單設計與成本控制 A74231	2				2				
	研究方法與資料分析 A74305	3								3
	專題製作(一)(二) A74403、A74404	2								1 1
	中餐原理與實務(一)(二) A74107、A74111	4	2	2						
	西餐原理與實務(一)(二) A74108、A74112	4	2	2						
	烘焙原理與實務(一)(二) A74143、A74144	4	2	2						
	校內實習(一)(二) A74205、A74209	2			1	1				
	廚藝專業實習 A74354	9						9		
	營運實務 A74351	1						1		
	宴會籌備 A74479	2								2
餐宴實務 A74407	1								1	
必修學分數		72	19	19	8	6	10	8	2	
選修	通識博雅學分數	10	院系指定學生應修習通識課程領域一覽表： https://www.isu.edu.tw/2018/showpage_v01.php?dept_mno=621&dept_id=3&page_id=28812							
	專業選修學分數(含跨院系學分學程或微學分學程)	46	選修科目請參考學期開課資料，相關學分課程分類明細詳如連結： http://www.ca.isu.edu.tw/2018/showpage_v01.php?dept_mno=615&dept_id=2&page_id=28573							
總畢業學分數		128								
備註： 1.學生應修畢至少一門外院共同基礎核心必修課程，並至多可承認為通識博雅課程 4 學分。 2.滿足本系總畢業學分數且符合「英語能力」/「資訊能力」/「專業證照」畢業資格檢定作業規定，始具畢業資格。										

(詳細四年課程計畫表資料請見廚藝系網頁)