

義守大學廚藝暨美食學學系 115 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	學術英文(EAP) A93A34	2	2							
	專業英文(EGSP) A93A35	2		2						
	健康醫學密碼 A93A28	2	2							
	程式設計 A93A20	2		2						
	智慧科技密碼 A93A29	2		2						
	全球化之公民素養 A93A21	2		2						
	華語文學-思辨與表達 A93A22	2			2					
	體育(一)(二) A93A15、A93A16	2			1	1				
專業必修	淨零永續經營 A82104	3	3							
	生成式 AI 應用 A82158	2	2							
	管理學 A82E01	4		4						
	服務業專業溝通與表達 A74164	2	2							
	餐飲衛生安全 A74115	2	2							
	觀光餐旅專業英語 A74158	2		2						
	廚藝科學 A74153	2		2						
	餐旅初探(扎根學堂) A74161	1	1							
	廚務管理(一)(二) A74162、A74163	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						
	採購管理 A74271	2			2					
	菜單設計與成本控制 A74231	2				2				
	餐飲開發實作(一)(二) A74296、A74297	2			1	1				
	廚藝專業實習 A74354	9					9			
	研究方法與資料分析 A74305	3							3	
	專題製作(一)(二) A74403、A74404	2							1	1
	宴會籌備 A74479	2							2	
	餐宴實務與企劃管理 A74496	2								2
必修學分數		72	21	23	6	4	9		6	3
選修	通識博雅學分數	12	博雅選修包含「通識博雅課程」選修 10 學分，及「學院人文素養課程」選修 2 學分： https://cge.isu.edu.tw/page/%E9%80%9A%E8%AD%98%E5%8D%9A%E9%9B%85%E9%81%B8%E4%BF%AE%E8%AA%B2%E7%A8%8B5dlTgY6W16ac?_gl=1*1wightj*_ga*MTQ3MDQxMjQ0Ny4xNzE5ODg0MDE2*_ga_EN9SVQL5VL*czE3NDk0MzQ2NDUkbzM1NiRnMSR0MTc0OTQzNzAwOSRqNjAkBDaKaDA							
	專業選修學分數	24	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： https://ca.isu.edu.tw/page/%E8%AA%B2%E7%A8%8B%E8%A6%8F%E5%8A%83(%E6%97%A5%E9%96%93)-ek2fjnzPZkRm							
	其他選修學分數(含跨院系學分學程或微學分學程)	20	https://isutest.isu.edu.tw/study?_gl=1*1pqumo0*_ga*MTQ3MDQxMjQ0Ny4xNzE5ODg0MDE2*_ga_EN9SVQL5VL*czE3NDk0MzQ2NDUkbzM1NiRnMSR0MTc0OTQzNzYzMiRqMTckbDAKaDA							
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」/「專業證照」/「 跨域能力 」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)