

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系111學年度雙軌旗艦計畫入學課程標準表(餐飲門市經營類)

1110301系課程發展委員會會議通過
1110310院課程發展委員會審議通過
1110316校課程委員會會議修訂通過
1110927系課程發展委員會會議修訂通過
1111006院課程會議審議通過
1111012校課程會議審議通過
1120302系課程發展委員會會議修訂通過
1120309院課程會議審議通過
1120315校課程會議審議通過

科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註							
				上	下	上	下	上	下	上	下								
				校	實	校	實	校	實	校	實		校	實					
基本素養	人際關係與溝通 Interpersonal Relationships and Communication	2	2			2													
	實用生活美學 Life Aesthetics	2	2					2											
	文學與人生 Literature and Life	2	2					2											
	時間、空間、多元文化 Multi-cultures	2	2						2										
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2															
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2		2														
	法律學概論 Introduction to Law	2	2							2									
	文學領域 Literature Studies	2	2				2												
	文化領域 Cultural Studies	2	2				2												
	普通化學 General Chemistry	2	2	2															
	普通生物學 General Biology	2	2	2															
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2			2							電腦課程						
小計(1)	24	24	6	0	2	0	4	0	4	0	2	0	2	0	0	0			
體育軍訓	全民國防教育軍事訓練-國防科技 All-out Defense Education Military Training - Defense Technology	0	2	2															
	體育(一) Physical Education (I)	1	2	2															
	體育(二) Physical Education (II)	1	2		2														
	體育(三) Physical Education (III)	0	2			2													
	小計(3)	2	8	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		26	32	10	0	4	0	6	0	4	0	4	0	2	0	2	0	0	0
核心基礎	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2															
	餐飲創意與美學 Creative Cuisine and Aesthetics	2	2				2												
	食品衛生與安全 Santiation and Safety of Food Industry	2	2			2													
	餐飲設施規劃與設備維護 Cartering facility planning and equipment maintenance	2	2				2												
	菜單設計與成本管控 Cost Control and Net Profit Analysis of Catering Operation	2	2									2							
	餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Managment of Restaurant and Food Service	2	2						2										
	餐飲人力規劃與管理 Manpower planning and Management of Catering Industry	2	2									2							
	小計(4)	14	14	2	0	0	0	2	0	4	0	2	0	0	0	4	0	0	0
專業必修	烘焙學 Baking Science and Technology	2	2	2															
	西點蛋糕實作(一) The Practice of Cake and Pastries I	3	4	2	2														
	食物烹調原理與應用Principal and Application of Food Cooking	2	2				2												
	營養學實驗 General Chemsity Laboratory	1	2		2														
	營養學 Nutrition	2	2		2														
	食物學原理 Fundemntals of Food	2	2	2															
	食品衛生法規 Food Hygiene Regulation	2	2									2							
	餐飲服務品質管理 Quality Management of Catering Services	2	2									2							
	餐飲門市經營危機處理 Crisis Management of Retail Store Services	2	2				2												
	食品物流與門市經營分析 Food Logistics and Retail Services Analysis	2	2							2									
	即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2						2										
	食品行銷與消費者行為 Food Marketing and Consumer Behaviors	2	2						2										
	餐飲英語會話 English for the Catering Industry	2	2							2									
	餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2									2							
	食品品評與消費行為 Food Sensory Evaluation and Consumer Behaviors	2	2									2							
	麵包實作(一) The Practice of Bread I	3	4		2	2													
	中式點心實作(一) The Practice of Chinese Pastries I	3	4				2	2											
	餐飲業經營分析 Management of Catering Venture	2	2									2							
	食品安全專題實務討論 Seminar in Food Safety	2	2								2								
	勞動法規 Labor Regulation	2	2						2										
	食品安全管制系統 Food Safety Control System and Practices	2	2								2								
	食物製備烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4					2	2										
	小計(5)	47	52	6	2	4	4	0	0	8	4	6	0	8	0	10	0	0	0
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		61	66	8	2	4	4	2	0	12	4	8	0	8	0	14	0	0	0
必修合計(A)=小計(一)+(二)		87	98	18	2	8	4	8	0	16	4	12	0	10	0	16	0	0	0

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系111學年度雙軌旗艦計畫入學課程標準表(餐飲門市經營類)

1110301系課程發展委員會會議通過
1110310院課程發展委員會會議通過
1110316校課程委員會會議修訂通過
1110927系課程發展委員會會議修訂通過
1111006院課程會議審議通過
1111012校課程會議審議通過
1120302系課程發展委員會會議修訂通過
1120309院課程會議審議通過
1120315校課程會議審議通過

科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註								
				上	下	上	下	上	下	上	下									
				校課	實習	校課	實習	校課	實習	校課	實習		校課	實習						
博學涵養	博學涵養Liberal Education	2	2					2												
	博學涵養Liberal Education	2	2						2											
	小計(6)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0						
專業選修	食品加工學 Food Processing	2	2			2														
	食品化學 Food Chemistry	2	2						2											
	食品微生物(含)實驗 Food Microbiology with Laboratory	3	4					2	2											
	食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	3	4			2	2													
	麵包實作(二) The Practice of Bread II	3	4					2	2											
	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2								2									
	創意烘焙實習 Art of Modern Baking and Practice	3	4									2	2							
	生物統計 Biostatistics	2	2			2							電腦課程							
	西點蛋糕實作(二) The Practice of Cake and Pastries II	3	4			2	2													
	餅乾實作 The Practice of Cookie	3	4									2	2							
	西餐烹調實作 Western Dishes Cuisine Preparation and Practices	3	4									2	2							
	食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques	2	2						2											
	食品生活化學 Food Life Chemistry	2	2			2														
	綠色飲食理論與應用 Principle and Application of Sustainable Food	2	2			2														
	茶的科學與文化 Science and Culture of Tea	2	2						2											
	飲食文化 Dietary Culture	2	2						2											
	飲品加工實務 Processing and Preparation of Beverages	2	2			2														
	食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials	2	2			2														
	食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2										2							
	台灣料理與地方小吃實作 The Practice of Taiwanese Cuisine and Local Dishes	3	4										2	2						
	中式點心實作(二) The Practice of Chinese Pastries II	3	4									2	2							
	食品添加物 Food Additives	2	2							2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		53	62	0	0	6	2	10	2	0	0	4	4	10	0	4	2	10	8	
開課合計=必修(A)+選修(B)		140	160	18	2	14	6	18	2	16	4	16	4	20	0	20	2	10	8	
畢業相關規定說明：																				
一	最低畢業學分為128學分，必修87學分(含基本素養24學分、體育與軍訓2學分、專業必修61學分)，博學涵養4學分，選修至少37學分(其中專業選修至少24學分)。																			
二	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。																			
三	電腦課程須繳電腦實習費。																			
四	大學部學生，需依「中臺科技大學學術倫理教育課程實施要點」完成「學術倫理教育」相關課程修習後，提交任課老師列入成績考核。																			