

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系110學年度入學課程標準表(烘焙餐飲科技組)

1100309系課程發展委員會會議通過
1100318院課程發展委員會審議通過
1100331校課程委員會會議修訂通過
1110301系課程發展委員會修訂通過
1110310院課程發展委員會審議通過
1110316校課程委員會會議審議通過
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						
基本素養	時間、空間、多元文化 Multi-cultures	2	2								2									
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationships and Communication	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															
	文化領域 Cultural Studies	2	2				2													
	法律學概論 Introduction to Law	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								
	實用生活美學 Life Aesthetics	2	2							2										
	文學領域 Literature Studies	2	2						2											
	文學與人生 Literature and Life	2	2							2										
小計(1)		24	24	6	0	2	0	2	0	2	0	4	0	4	0	2	0			
軍訓與體育	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(2)		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)		26	32	10	0	4	0	4	0	2	0	2	0	4	0	4	0	2	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													定錨課程 學術倫理課程			
	食品化學 Food Chemistry	2	2							2										
	食物烹調原理與應用 Principle and Application of Food Cooking	2	2			2														
	食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2																
	食品加工學 Food Processing	2	2					2												
	人體生理學 Human Physiology	2	2				2													
	營養學 Nutrition	2	2		2															
	營養學實驗 Nutritional Laboratory	1	2		2															
	生物統計 Biostatistics	2	2							2							電腦課程			
	烘焙學 Baking Science and Technology	2	2	2																
	小計(3)		19	20	6	0	2	2	2	0	2	0	2	0	4	0	0	0	0	0
	專業必修	食物製備烹調與實習 Foundation of Food Preparation and Practice	3	4								2	2							
		西點蛋糕實作(一) The Practice of Cake and Pastries I	3	4	2	2														
		西點蛋糕實作(二) The Practice of Cake and Pastries II	3	4				2	2											
		麵包實作(一) The Practice of Bread I	3	4		2	2													
		麵包實作(二) The Practice of Bread II	3	4						2	2									
		餅乾實作 The Practice of Cookie	3	4			2	2												
		中式點心實作(一) The Practice of Chinese Pastries I	3	4								2	2							
		西餐烹調與實習 Western Dishes Cuisine Preparation and Practices	3	4					2	2										
		食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	3	4							2	2								
飲食文化 Dietary Culture		2	2										2							
食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques		2	2												2					
食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry		2	2			2														
食品微生物學(含實驗) Food Microbiology with Laboratory		3	4					2	2											
食品安全衛生管理法規 Food Safety and Sanitation Administrative regulation		2	2											2						
食品安全管制系統 Food Safety Control System		2	2													2				
飲食品評與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology		2	2							2										
餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food		2	2													2				
小計(4)		44	54	2	2	2	2	4	2	6	6	6	4	4	4	4	0	6	0	
專業必修小計(二)=小計(3)+(4)		63	74	8	2	4	4	6	2	8	6	8	4	8	4	4	0	6	0	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		89	106	18	2	8	4	10	2	10	6	10	4	12	4	8	0	8	0	

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系110學年度入學課程標準表(烘焙餐飲科技組)

1100309系課程發展委員會會議通過
1100318院課程發展委員會審議通過
1100331校課程委員會會議訂通過
1110301系課程發展委員會修訂通過
1110310院課程發展委員會審議通過
1110316校課程委員會會議審議通過
1120302系課程發展委員會會議訂通過
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	校	實	校	實	校	實	
博學涵養	發展通識 Advanced General Education	2	2									2								
	發展通識 Advanced General Education	2	2										2							
	小計(5)	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0		
專業選修	食品科技類	食品生活化學 Food Life Chemistry	2	2			2													
		食品包裝學 Food Package	2	2														2		
		產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2									2							
		保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2											2					
		食品添加物 Food Additives	2	2													2			
		食品行銷與消費者行為 Food Marketing and Consumer Behaviors	2	2											2					
		食品物流與門市經營分析 Food Logistics and Retail Services Analysis	2	2													2			
		微生物學 Microbiology	2	2					2											
		食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2														2		
		生物化學與實驗 Biochemistry with Laboratory	2	3					1	2										
		普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2				2												
		食品分析(含實驗) Food Analysis with Laboratory	2	3						1	2									
		食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials	2	2						2										
		食品安全專題實務討論 Seminar in Food Safety	2	2														2		
		小計(6)	27	30	0	0	2	2	1	4	3	2	0	0	2	0	4	0	10	0
	餐飲科技類	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2					2											
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2					2											
		即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2												2				
		中式點心實作(二) The Practice of Chinese Pastries II	3	4												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			
		飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its Additive	2	2												2				
		餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Management of Restaurant and Food	2	2												2				
		創意烘焙實習 Art of Modern Baking and Practice	3	4														2	2	
		蔬食多元料理實作 The Practice of Multicultural Vegetable Cuisine	3	4														2	2	
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2														2		
		刀工技術與蔬果切雕 Cutting and Sculpturing Techniques for Vegetables and Fruit	3	4				2	2											
		小計(7)	27	32	0	0	2	2	4	0	0	0	0	0	0	10	4	6	4	
選修合計(B)=小計(5)+(6)+(7)		58	66	0	0	4	4	5	4	3	2	2	0	4	0	14	4	16	4	
開課合計=必修(A)+選修(B)		147	172	18	2	12	8	15	6	13	8	12	4	16	4	22	4	24	4	

畢業相關規定說明：

- 一 最低畢業學分為128學分，必修92學分【含基本素養24學分(文學領域與文化領域各2學分)、軍訓與體育2學分、專業必修66學分】，博學涵養4學分，選修至少32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「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。