

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系105學年度入學課程標準表(餐飲製備加工與食品安全組)

1050223系課程發展委員會通過
1050311院課程委員會會議通過
1050330校課程委員會會議修訂通過
1050929系課程發展委員會通過
1051007院課程委員會會議通過
1051019校課程委員會會議通過

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																			
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習																			
基本素養	人生哲學 Philosophy of Life	2	2	2																										
	人物、意象、歷史思維 People, Image, and Historical Thinking	2	2								2																			
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationships & Communication	2	2					2																						
	人體生理學 Human Physiology	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																									
	生命關懷 Life Concerns	2	2	2																										
	生活與服務 Life and Service	0	0				0																							
	法律學概論 Introduction to Law	2	2									2																		
	統計學概論 Introduction to Statistics	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																									
	實用生活美學 Aesthetics for Life	2	2								2																			
悅讀與表達 Fun-reading and Expressions	2	2				2																								
小計(1)	28	28	10	0	6	0	2	0	0	2	0	2	0	4	0															
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2			2																								
	大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2				2																							
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0															
	軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2																									
全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training (II)		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																							
體育(四) Physical Education (IV)		0	2					2																						
小計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0																
通識教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)													34	44	12	2	8	2	4	2	2	2	0	2	0	2	0	4	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																										
	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2		2																									
	食物烹調原理與應用 Principal and Application of Food Cooking	2	2			2																								
	食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2																										
	營養學 Nutrition	2	2		2																									
	營養學實驗 Nutritional Laboratory	1	2			2																								
	小計(4)	10	12	4	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0												
	專業必修	中餐烹調製備原理與實驗 Basic Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4				2	2																					
		基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices	3	4						2	2																			
		基礎中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4								2	2																	
		進階烘焙食品製備與實習 Advanced Bakery Preparation and Practices	3	4								2	2																	
		食材檢驗實務(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	3				1	2																					
		食物科學技術與加工實習 Technology of Food Science and Processing Practices	3	4					2	2																				
		發酵食品加工與實驗 Fermented Processing with Laboratory	3	4					2	2																				
飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its Additive		3	4						2	2																				
食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques		2	2						2																					
食品分析與實驗 Food Analysis with Laboratory		3	4					2	2																					
食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry		2	2				2																							
食品微生物學(與實驗) Food Microbiology with Laboratory		3	4			2	2																							
食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation		2	2								2																			
食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices		2	2								2																			
食品安全專題實務討論 Seminar in Food Safety	2	2							2																					
綠色飲食理論與應用 Principle and Application of Sustainable Food	2	2					2																							
飲食品質評與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology	2	2								2																				
餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Management of Restaurant and Food Service	2	2									2																			
食品化學 Food Chemistry	2	2							2																					
專題討論 Seminar	2	2									2																			
小計(5)	49	59	0	0	0	0	2	2	5	4	8	6	10	4	8	2	6	2												
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)													59	71	4	2	2	4	2	5	4	8	6	10	4	8	2	6	2	
必修合計(A)=小計(一)+(二)													93	115	16	4	10	4	8	4	7	6	10	6	12	4	10	2	10	2

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系105學年度入學課程標準表(餐飲製備加工與食品安全組)

1050223系課程發展委員會通過
1050311院課程委員會會議通過
1050330校課程委員會會議修訂通過
1050929系課程發展委員會通過
1051007院課程委員會會議通過
1051019校課程委員會會議通過

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								
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習								
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2																
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
專業 選修	食用蛋白加工與烹調應用 Edible Protein Processing and Application of Food Cooking	2	3									1	2						
	食用油脂加工與烹調 Edible Oil Processing and Application of Food Cooking	2	2										2						
	食品生活化學 Food Life Chemistry	2	2		2														
	基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3				1	2											
	食品品質管制學 Food Quality Control	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											
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2									2							
	食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2							
	微生物學與實驗 Microbiology with Laboratory	3	4		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	3	4				2	2											
	小計(7)	30	34	0	0	4	2	2	1	2	4	0	0	6	0	9	2		
	餐 飲 科 技 類	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2							2								
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2				2											
		餐飲創意與美學 Creative Cuisine and Aesthetics	2	2								2							
進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cuisine Preparation and Practices		3	4								2	2							
飲食文化 Dietary Culture		2	2							2									
菜單規劃與設計 Menu Planning and Design		2	2				2												
餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service		2	2					2											
小計(8)	15	16	0	0	0	4	0	2	0	0	4	0	4	2	0	0			
通 識 選 修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2				2												
	全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2					2											
	小計(9)	2	4	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0		
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		49	56	0	0	4	2	8	2	7	2	4	0	4	0	10	2	9	2
開課合計=必修(A)+選修(B)		142	171	16	4	14	6	16	6	14	8	14	6	16	4	20	4	19	4

畢業相關規定說明：

- 一 最低畢業學分為128學分，必修93學分(含基本素養28學分、外語進階4學分、體育與軍訓2學分、專業必修59學分)，博學涵養2學分，選修至少33學分(其中專業選修至少22學分)。
- 二 全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)為選修學分，不列入畢業分計算。
- 三 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、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。
- 四 電腦課程須繳電腦實習費。