

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系107學年度入學課程標準表(餐飲製備加工與食品安全組)

1070320系課程發展委員會修訂通過
 1070329院課程委員會會議審議通過
 1070411校課程委員會會議修訂通過
 1071003系課程發展委員會修訂通過
 1071024校課程委員會會議修訂通過
 1081001系課程發展委員會會議通過

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	時間、空間、多元文化 Multi-cultures	2	2																											
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationships and Communication	2	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																										
	生活與服務 Life and Service	0	0			0																								
	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	8	0	6	0	2	0	0	4	0	0	2	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														
通識教育教育小計(一)=小計(1)+(2)													26	32	12	0	8	0	4	0	0	4	0	0	2	0	2	0		
核心基礎	食品與餐飲概論與職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2																										
	食品化學 Food Chemistry	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																										
	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																									
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2					2				電腦課程																		
	小計(3)	18	20	4	0	2	4	0	0	6	0	2	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																						
		基礎中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4	2	2																								
		進階烘培食品製備與實習 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	2					1	1																					
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																					
發酵食品加工與實驗 Fermented Processing with Laboratory		2	3					1	2																					
飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its Additive		2	2							1	1																			
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		2	3						1	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		2	3				1	2																						
食品安全衛生法規 Food Safety and Sanitation 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																				
餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service	2	2						2																						
餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2							2																					
小計(4)	45	53	2	2	0	0	4	2	4	5	6	6	9	3	6	0	4													
專業必修小計(二)=小計(3)+(4)													63	73	6	2	2	4	2	10	5	8	6	11	3	6	0	4		
必修合計(A)=小計(一)+(二)													89	105	18	2	10	4	8	2	10	5	12	6	11	3	8	0	6	0

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系107學年度入學課程標準表(餐飲製備加工與食品安全組)

1070320系課程發展委員會修訂通過
1070329院課程委員會會議審議通過
1070411校課程委員會會議修訂通過
1071003系課程發展委員會修訂通過
1071024校課程委員會會議修訂通過
1081001系課程發展委員會會議通過

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 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	2	0	2	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應用 Edible Oil Processing and Application of Food Cooking	2	3									1	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						對開*食品行銷與管理					
	食品添加物 Food Additives	2	2											2					
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2						2						對開*保健食品與開發實務				
	食品物流與配配 Food Logistics and Home Delivery	2	2											2					
	微生物學與實驗 Microbiology with Laboratory	2	3			1	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												
	小計(6)	28	33	0	0	2	0	2	4	1	2	4	0	0	2	4	12	0	
	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2				2												對開*菜單規劃與設計
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices	3	4		2	2													
	進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4								2	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													
即食調理食品理論與實習 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2								2									
進階中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4																2	
藥膳及養生餐飲設計與製備 Design and Preparations of Medical and Health Food and Beverages	3	4											2	2					
餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Restaurant Opening	2	2								2									
創意料理設計與實習 Creative Cuisine Design and Practices	3	4											2	2					
刀工技術與蔬果雕刻 Cutting and Sculpturing Techniques for Vegetables and Fruit	3	4		2	2														
小計(7)	28	34	0	0	4	4	4	0	0	0	0	8	2	4	4	2	2		
選修合計(B)=小計(5)+(6)+(7)		60	71	0	0	6	4	8	4	3	2	4	0	8	2	6	8	14	2
開課合計=必修(A)+選修(B)		149	176	18	2	16	8	16	6	13	7	16	6	19	5	14	8	20	2
畢業相關規定說明：																			
一	最低畢業學分爲128學分，必修89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63學分】，博學涵養4學分，選修至少35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、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。																		
三	電腦課程須繳電腦實習費。																		