

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系110學年度入學課標準表(餐飲科技組課程)

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

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																			
				技課	實習	技課	實習	技課	實習	技課	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																										
<b>小計(1)</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
單訓與體育	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																								
	<b>小計(2)</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
<b>通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)</b>													<b>26</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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																		
	食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2	2																										
	食物學原理 Fundamentals of Food	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																		
	<b>小計(3)</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
專業必修	餐飲服務品質管理 Catering Service Quality Management	2	2		2																									
	餐飲英文 English for the Catering Industry	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																								
	餐飲創意與美學 Creative Cuisine and Aesthetics	2	2		2																									
	餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service	2	2					2																						
	綠色飲食理論與應用 Principle and Application of Sustainable Food	2	2					2																						
	餐飲業經營分析與微型創業 Micro-business and Management of Catering	3	3						3																					
	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2						2																					
	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine 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																							
	西餐烹調與實習 Western Dishes Cuisine Preparation and Practices	3	4		2	2																								
	食物烹調原理與應用 Principle and Application of Food Cooking	2	2		2																									
	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2			2																								
	食物科學技術與加工實習 Technology of Food Science and Processing	3	4				2	2																						
食材檢驗實務(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	3				1	2				含服務學習																			
食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques	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																						
即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2									2																			
食品安全衛生管理法規 Food Safety and Sanitation Administrative regulation	2	2									2																			
<b>小計(4)</b>	<b>47</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>												
<b>專業必修小計(二)=小計(3)+(4)</b>													<b>60</b>	<b>66</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
<b>必修合計(A)=小計(一)+(二)</b>													<b>86</b>	<b>98</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系110學年度入學課標準表(餐飲科技組課程)

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

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								
				技課	實習	技課	實習	技課	實習	技課	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													
	<b>小計(5)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>							
專業選修	餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2					2											
	團體膳食製備實務 Quantity Food Service System 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												
	進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4				2	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									
	飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its	3	4						2	2									
	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and Beverages	2	2						2										
	食品安全管制系統 Food Safety Control System	2	2					2											
	創意料理設計與實習 Creative Cuisine Design and Practices	3	4							2	2								
	進階中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4							2	2								
	創意烘焙實習 Creative Bakery Processing	3	4								2	2							
	蔬果切雕與裝飾 Cutting and Sculpturing for Vegetables and Fruit and the Plate Decorating	3	4						2	2									
	基礎中式點心製備與實習 Basic Snack Preparation and Practices	3	4	2	2														
	整合型餐飲創業專題製作 Integrated Catering Venture Project Training	3	4						2	2									
	專題製作 Project Training	2	4									4							
	產業實習報告 Industry Internship Report	2	2								2								
	產業實習 Industry Internship	8	16								16								
專業實習 Practical Training	2	4									4								
<b>小計(6)</b>	<b>53</b>	<b>76</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>10</b>			
食品科技類	食品生活化學 Food Life Chemistry	2	2			2													
	食品添加物 Food Additives	2	2					2											
	食用蛋白加工與烹調應用 Edible Protein Processing and Application of Food	2	3							1	2								
	食品包裝學 Food Package	2	2						2										
	食用油脂加工與烹調應用 Edible Oil Processing and Application of Food	2	3				1	2											
	茶的科學與文化 Science and Culture of Tea	2	2									2							
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2								2								
<b>小計(7)</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		
<b>選修合計(B)=小計(5)+(6)+(7)</b>		<b>71</b>	<b>96</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	
<b>開課合計=必修(A)+選修(B)</b>		<b>157</b>	<b>194</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>10</b>

畢業相關規定說明：

- 一 最低畢業學分爲128學分，必修86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60學分】，博學涵養4學分，選修至少38學分(其中專業選修至少28學分)。
- 二 畢業前需取得本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點所列之資訊相關證照，始得畢業。
- 三 有關英文畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英(日)文畢業門檻實施要點」之規定辦理。
- 四 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。
- 五 在本校就學期間必須取得本系認定的食品相關丙級證照兩張或乙級證照乙張畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學食品科技系食品證照畢業門檻實施要點」之規定辦理。
- 六 畢業前需擇一選修完專業實習「Practical Training」2學分或專題製作「Project Training」2學分且及格，始得畢業，依照本系學生實習辦法及專題製作實施辦法辦理相關事項。
- 七 在本校就學期間必須取得心肺復甦術(CPR)畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學健康科學院心肺復甦術(CPR)證照畢業門檻實施要點」之規定辦理。
- 八 電腦課程須繳電腦實習費。
- 九 有關「生活與服務」畢業門檻之相關規定，依照中臺科技大學「生活與服務」畢業門檻施行細則之規定辦理。
- 十 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。