

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

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								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											
	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>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>							
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													
<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>通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)</b>		<b>26</b>	<b>32</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>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										
	烘焙學 Baking Science and Technology	2	2	2															
	<b>小計(3)</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						
專業必修	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4					2	2										
	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	2	3				1	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 Service	2	2								2									
<b>小計(4)</b>	<b>46</b>	<b>57</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	
<b>專業必修小計(二)=小計(3)+(4)</b>		<b>65</b>	<b>77</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
<b>必修合計(A)=小計(一)+(二)</b>		<b>91</b>	<b>109</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>

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

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									
	<b>小計(5)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</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>						
專業選修	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	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											
	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(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	2				1	1										
	食品安全專題實務討論 Seminar in Food Safety	2	2									2						
	<b>小計(6)</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	
	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								1	1					
		餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Management of Restaurant and Food Service	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											
	<b>小計(7)</b>	<b>27</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>選修合計(B)=小計(5)+(6)+(7)</b>		<b>58</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>18</b>	<b>4</b>
<b>開課合計=必修(A)+選修(B)</b>		<b>149</b>	<b>176</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	<b>24</b>
<b>專業相關規定說明：</b>																		
一 最低畢業學分為128學分，必修91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65學分】，博學涵養4學分，選修至少33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。																		