

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系 101 學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

1010313 系課程發展委員會修訂通過  
 1010315 院課程委員會會議修訂通過  
 1010321 校課程委員會會議修訂通過  
 1010926 系課程發展委員會修訂通過  
 1011015 院務會議通過  
 1011024 校課程委員會會議通過  
 1020311 系課程發展委員會修訂通過  
 1020314 院課程委員會會議修訂通過  
 1020327 校課程委員會會議修訂通過  
 1030402 系課程發展委員會修訂通過  
 1030411 院課程委員會會議通過  
 1030416 校課程委員會會議修訂通過  
 1030924 系課程發展委員會通過  
 1031003 院課程委員會會議通過  
 1031015 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	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 for Life	2	2	2																
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	2	2	2																
	普通生物學 General Biology	2	2	2																
	普通化學 General Chemistry	2	2	2																
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2	2																電腦課程
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications	2	2	2																
	悅讀與表達 Reading and Presentation	2	2			2														
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2			2														
	人體生理學 Human Physiology	2	2				2													
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2				2													
	生命關懷 Life Concerns	2	2								2									
	法律與人生 Law and Life	2	2								2									
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2									2								
	生活與服務 Life and Service	0	0																	0
小計(1)	28	28	14	0	4	0	4	0	0	0	4	0	2	0	0	0	0	0	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	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) Military Training (I)	0	2	2																
	全民國防教育軍事訓練(二) 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	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	16	2	6	2	6	2	2	4	0	2	0	0	0	0	0		
專業必修	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															
		食品與餐飲衛生安全 Sanitation and Safety of Food and Catering Industry	2	2	2															
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2															
		營養學 Nutrition	2	2		2														
		小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	核心專業	餐飲服務 Catering Service	2	2		2														
		餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and	2	2		2														
		餐飲人力資源管理 Human Resource Management of Catering Industry	2	2		2														
		創意中餐烹調 Creative Chinese Cooking and Cuisine	2	4			4													
		餐飲食品加工原理與實務 Processing Principles and Practices of Catering and Food Industry	3	3				2	1											
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2				2												
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2				2												
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2				2												
		餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2						2										
		餐飲成本控制與會計 Cost Control and Accounting of Restaurant and Food Service	2	2						2										
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2						2										
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4							4									
		餐飲業經營分析與微型創業 Business Analysis and Micro business of Catering	3	4								2	2							
		餐飲採購與供應鏈管理 Purchasing and Supply Chain Management of Restaurant and Food Service	2	2								2								
		餐飲管理資訊系統 Management Information System of Restaurant and Food	2	2									2							
		專題製作 Project Training	2	2															2	
		麵食加工與實習 Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	3	4									2	2						
		餐飲管理實務講座 Practice Seminar of Catering Management	2	2															2	
		專業實習 Practical Training	2	4															4	專業實習至少320小時
		整合型餐飲創業專題製作 Integrated Catering Venture Project Training	2	4										4						
創業個案研討 Case Study of Catering Venture	2	2															2			
小計(5)	45	55	0	0	6	4	8	1	6	4	4	2	4	6	0	0	6	4		
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		53	63	6	0	8	4	8	1	6	4	4	2	4	6	0	0	6	4	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		87	107	22	2	14	6	14	3	8	6	8	2	6	6	0	0	6	4	

