



中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系107學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

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系課程發展委員會審議通過  
 1081009院課程委員會會議通過  
 1081023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 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>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 Additives	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	2										
	餐飲業安全管制系統實務 Food Service Safety Control System and Practices	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								
	蔬果切雕與盤飾 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		與產業實習同時選修							
	產業實習 Industry Internship	8	16									16	產業實習至少720小時							
	專業實習 Practical Training	2	4										4	專業實習至少320小時						
	<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>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 Cooking		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 Cooking		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>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</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>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>		
<b>畢業相關規定說明：</b>																				
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」畢業資格鑑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、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。																			
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	專業實習於寒暑假期間至校外機構或校內教師研究室等地方實習，依本系實習辦法辦理相關事項，實習學分於四年級下學期註冊取得2學分。產業實習安排在四年級上學期至校外實習，依本系實習辦法辦理相關事項。																			
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	畢業前需修完專業實習 Practical Training (2學分)或專題製作 Project Training (2學分)，兩門專業選修課程擇一且及格，始得畢業。																			