

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系103學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

1030306系課程發展委員會修訂通過
 1030313院課程委員會會議修訂通過
 1030326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院課程委員會會議修訂通過
 1030416校課程委員會會議修訂通過
 1030423教務會議修正通過畢業規定
 1030423教務會議修正通過畢業規定
 1030924系課程發展委員會修訂通過
 1031003院課程委員會會議修訂通過
 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								
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life	2	2	2															
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2			2													
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications	2	2	2															
	人體生理學 Human Physiology	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														
	生命關懷 Life Concerns	2	2		2														
	生活與服務 Life and Service	0	0					0											
	法律與人生 Law and Life	2	2					2											
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2			2						電腦課程							
	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 Practical Aesthetics in Life	2	2	2																
悅讀與表達 Reading and Presentation	2	2				2													
小計(1)	28	28	12	0	4	0	4	0	2	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	0	0	0							
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2															
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education 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							
通識教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	14	2	6	2	6	2	8	2	2	0	0	0	0			
專業必修	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															
	營養學 Nutrition	2	2		2														
	營養學實驗 Nutritional Laboratory	1	2			2													
	小計(4)	9	10	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	餐飲服務 Catering Service	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											
	綠色餐飲理論與應用 Principle and Application of Green Catering	2	2					2											
	餐飲業經營分析與微型創業 Micro-business and Management of Catering Venture	3	3						3										
	整合型餐飲創業專題製作 Integrated Catering Venture Project Training	2	4							4									
	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											
基礎中式點心製備與實習 Basic Snack 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 Practices	3	4				2	2												
食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials	2	3				1	2												
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											
即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2									2								
專題製作 Project Training	1	2										2							
專業實習 Practical Training	2	4										4	專業實習至少320小時						
小計(5)	46	56	0	0	8	2	8	0	5	6	8	0	5	6	0	0	2	6	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		55	66	6	0	10	4	8	0	5	6	8	0	5	6	0	0	2	6
必修合計(A)=小計(一)+(二)		89	110	20	2	16	6	14	2	13	8	10	0	5	6	0	0	2	6

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系103學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

1030306系課程發展委員會修訂通過
 1030313院課程委員會會議修訂通過
 1030326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校課程委員會會議通過
 1030423教務會議修正通過畢業規定
 1030423教務會議修正通過畢業規定
 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								
				控課	實習	控課	實習	控課	實習	控課	實習		控課	實習					
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2				2												
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0							
專業選修	餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2				2												
	餐飲成本與採購及供應鏈管理 Cost Control, Purchasing and Supply Chain Management of Restaurant and	2	2					2											
	餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Reastaurant Opening	2	2							2									
	團體膳食製備實務 Quantity Food Service System Practices	2	4			4													
	基礎烘焙食品製備及實習 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										
	西餐烹調與實習 Western Dishes Cuisine Preparation and Practices	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										
	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							
	業界實務實習報告 Industry Internship Report	2	2								2		與業界實務實習同時選校外實習至少720小時						
業界實務實習 Industry internship	8	16									16								
	小計(7)	44	62	0	0	0	0	2	6	4	2	6	4	4	2	8	20	2	2
食品科技類	食品添加物 Food Additives	2	2			2													
	食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2						2										
	食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2							2									
	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2							2									
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2									2							
食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2															2		
	小計(8)	12	12	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	4	0	2	0	2	0
通識選修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2				2												
	全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2					2											
	小計(9)	2	4					2	2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		60	80	0	0	0	0	6	6	8	2	8	4	8	2	10	20	4	2
開課合計=必修(A)+選修(B)		149	190	20	2	16	6	20	8	21	10	18	4	13	8	10	20	6	8

專業相關規定說明：

- 一 最低畢業學分爲128學分，必修89學分(含基本素養28學分、外語進階4學分、體育與軍訓2學分、專業必修55學分)，博學涵養2學分，選修至少37學分(其中專業選修至少24學分)。
- 二 全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)爲選修學分，不列入畢業分計算。
- 三 畢業前當取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。
- 四 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文畢業門檻實施要點」之規定辦理。
- 五 畢業前當修完普通化學「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。
- 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。業界實務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。
- 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。