

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系104學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

1040224系課程發展委員會通過
 1040313院課程委員會會議通過
 1040325校課程委員會會議修訂通過
 1041001系課程發展委員會通過
 1041012院課程委員會會議通過
 1041021校課程委員會會議修訂通過
 1041229系課程發展委員會通過
 1050311院課程委員會會議修訂通過
 1050330校課程委員會會議通過
 1050929系課程發展委員會通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019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	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 People, Image, and Historical Thinking	2	2					2														
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations and 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														
	法律學概論 Introduction to Law	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 Aesthetics for Life	2	2	2																		
悅讀與表達 Fun-reading and Expressions	2	2						2														
小計(1)	28	28	12	0	4	0	4	0	6	0	2	0	0	0	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	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	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教育教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)				34	44	14	2	6	2	6	2	8	2	2	0	0	0	0	0	0	0	
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	0	0	0	0	0		
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 Principal 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(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											
	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	
小計(5)	46	56	0	0	10	2	6	0	5	6	8	0	5	6	0	0	0	2	6	6		
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)				55	66	6	0	12	4	6	0	5	6	8	0	5	6	0	0	2	6	
必修合計(A)=小計(一)+(二)				89	110	20	2	18	6	12	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104學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

1040224系課程發展委員會通過
 1040313院課程委員會會議通過
 1040325校課程委員會會議通過
 1041001系課程發展委員會通過
 1041012院課程委員會會議通過
 1041021校課程委員會會議通過
 1041229系課程發展委員會通過
 1050311院課程委員會會議通過
 1050330校課程委員會會議通過
 1050929系課程發展委員會通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019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Development of General Education	2	2																
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	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 Food Service	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								
	創意烘焙實務 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	2	4						4										
	業界實務實習報告 Industry Internship Report	2	2								2		與業界實務實習同時選修						
	業界實務實習 Industry internship	8	16									16	校外實習至少720小時						
	小計(7)	46	66	0	0	0	0	2	6	4	2	6	4	8	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)		62	84	0	0	0	0	6	6	8	2	8	4	12	2	10	20	4	2
開課合計=必修(A)+選修(B)		151	194	20	2	18	6	18	8	21	10	18	4	17	8	10	20	6	8

畢業相關規定說明：

- 最低畢業學分為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)。
- 全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)為選修學分，不列入畢業分計算。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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
- 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。
- 電腦課程須繳電腦實習費。