

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系 102學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

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
 1020917 系課程發展委員會修訂通過
 1020927 院課程委員會會議修訂通過
 1021009 校課程委員會會議通過
 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
 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								
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													
	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	10	0	4	0	4	0	0	6	0	0	0	2	0	2	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		
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		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	12	2	6	2	6	2	2	6	0	0	0	2	0	2	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	2	2	2														
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2														
		營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2			2												
		食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2	2														
		營養學 Nutrition	2	2		2													
	小計(4)	9	10	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	核心專業	食物烹調原理與應用 Principal and Application of Food Cooking	2	2			2												
		餐飲創意與美學 Creative Cuisine and Aesthetics	2	2				2											
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2			2												
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	3	4				2	2										
		飲食文化 Dietary Culture	2	2			2												
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2						2									
		基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine 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							
食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials		2	3							1	2								
綠色餐飲理論與應用 Principle and Application of Green Catering		2	2								2								
餐飲服務 Catering Service	2	2			2														
餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2					2												
餐飲食品加工原理與實務 Processing Principles and Practices of Catering and	2	3		1	2														
食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques	2	2								2									
餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and	2	2							2										
餐飲業經營分析與微型創業 Business Analysis of Catering Industry	3	3													3				
即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2								2									
飲食品評與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology	2	2								2									
食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2													2				
小計(5)	42	47	0	0	1	2	8	0	8	4	7	4	6	0	2	0	5	0	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		51	57	6	0	3	4	8	0	8	4	7	4	6	0	2	0	5	0
必修合計(A)=小計(一)+(二)		85	101	18	2	9	6	14	2	10	6	13	4	6	0	4	0	7	0
博學涵養	發展通識 Development of General Education	2	2					2											
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系 102學年度入學課程標準表(餐飲科技組課程)

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
 1020917 系課程發展委員會修訂通過
 1020927 院課程委員會會議修訂通過
 1021009 校課程委員會會議通過
 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
 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					
專業選修	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and	2	2					2											
	進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cooking and Cuisine	3	4						2	2									
	西餐烹調與實習 Western Dishes Cooking and Practices	3	4							2	2								
	創意料理設計與實習 Creative Cuisine Design and Practices	2	3								1	2							
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices	3	4			2	2												
	創意烘焙實習 Creative Bakery Processing	3	4								2	2							
	進階中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4							2	2								
	飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its	3	4						2	2									
	團體膳食製備與管理實務 Quantity Food Service System and Management	2	4		4														
	餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Restaurant Opening	2	2						2										
	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 Managment of Restaurant and Food Service	2	2				2												
	票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							
	小計(7)	33	43	0	0	0	4	4	2	2	0	2	0	6	4	6	6	3	4
食品科技類	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									
	食品添加物 Food Additives	2	2									2							
	食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2													2			
	食品認證制度與衛生法規 Food certification system and Hygiene Regulation	2	2													2			
	食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices	2	2									2							
	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2													2			
	食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2							2									
	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2														2		
小計(8)	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	6	0	8	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)		55	67	0	0	0	4	6	2	6	0	2	0	10	4	12	6	11	4
開課合計=必修(A)+選修(B)		140	168	18	2	9	10	20	4	16	6	15	4	16	4	16	6	18	4

畢業相關規定說明：

一	最低畢業學分為128學分，必修85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51學分)，博學涵養2學分，選修至少41學分(其中專業選修至少26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)為選修學分，不列入畢業分計算。
三	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
四	電腦課程須繳電腦實習費。