

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系 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
 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						
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	營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2			2														
	飲食文化 Dietary Culture	2	2			2														
	團體膳食製備與管理實務 Quantity Food Service System and Management Practices	2	4				4													
	消費行為學 Consumer Behaviors	2	2					2												
	飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its Additives	2	2					2												
	西餐烹調與實習 Western Dishes Cooking and Practices	2	4						4											
	創意烘焙實習 Creative Bakery Processing	2	4							4										
	藥膳及養生餐飲設計與製備 Design and Preparations of Medical and Health Food and Beverages	2	4							4										
	顧客關係與危機管理 Customer Relationship and Crisis Management	2	2							2										
	餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Reataurant Opening	2	2							2										
	進階麵食加工與實習 Advanced Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	2	4								4									
	食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering	2	2									2								
	食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2								
	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and	2	2									2								
	食品與餐飲產業電子商務應用 E-Business Technology with Applications of Food and Catering Industry	2	2									2								
	小計(7)	29	40	0	0	0	2	2	0	0	4	4	4	0	8	4	4	8	0	
	食品科技類	食品認證制度與衛生法規 Food certification system and Hygiene Regulation	2	2					2											
		食品安全管制系統實務 Hazard Analysis and Critical Control Points of Food	2	2							2									
		食品保藏技術 Preservation Technology of Food	2	2							2									
		食品品質管制學 Food Quality Control	2	2							2									
食品感官品評學 Sensory Evaluation of Food		2	2								2									
食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging		2	2								2									
食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application		2	2									2								
食材安全檢驗實務 Safety Inspection Practices of Food Materials		2	3									1	2							
產品創新與開發實務 Product Innovation and Development 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		
小計(8)	22	23	0	0	0	0	0	0	2	0	6	0	4	0	3	2	6	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	69	0	0	0	2	4	0	6	4	10	4	4	8	7	6	14	0	
開課合計=必修(A)+選修(B)		138	173	18	2	10	9	16	6	16	6	16	8	16	10	14	6	20	0	
畢業相關規定說明：																				
一	最低畢業學分為128學分，必修83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49學分)，博學涵養2學分，選修至少43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，始得																			
四	電腦課程須繳電腦實習費。																			