

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系109學年度入學課程標準表(烘焙餐飲科技組)

1090219系課程發展委員會會議審議通過
1090304院課程委員會會議審議通過
1090401校課程委員會會議審議通過

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								
基本素養	時間、空間、多元文化 Multi-cultures	2	2								2								
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationships and Communication	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														
	文化領域 Cultural Studies	2	2			2													
	法律學概論 Introduction to Law	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 Life Aesthetics	2	2							2									
	文學領域 Literature Studies	2	2						2										
文學與人生 Literature and Life	2	2							2										
小計(1)	24	24	6	0	2	0	2	0	2	0	4	0	2	0					
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練-國防科技 All-out Defense Education Military Training - Defense Technology	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													
小計(2)	2	8	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0					
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)		26	32	10	0	4	0	4	0	2	0	4	0	2	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										定錨課程					
	食品化學 Food Chemistry	2	2					2						食品技師食品化學領域(必)					
	食物烹調原理與應用 Principle and Application of Food Cooking	2	2			2													
	食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2										食品技師食品營養領域					
	食品加工學 Food Processing	2	2					2						食品技師食品加工領域(必)					
	人體生理學 Human Physiology	2	2				2												
	營養學 Nutrition	2	2		2									食品技師食品營養領域					
	營養學實驗 Nutritional Laboratory	1	2		2														
	生物統計 Biostatistics	2	2						2					食品技師食品工程領域 電腦課程					
	烘焙學 Baking Science and Technology	2	2	2										食品技師食品加工領域					
	小計(3)	19	20	6	0	2	2	2	0	2	0	4	0	0	0	0			
專業必修	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4						2	2									
	食物製備烹調與實習 Foundation of Food Preparation and Practice	3	4							2	2								
	西點蛋糕實作(一) The Practice of Cake and Pastries I	3	4	2	2														
	西點蛋糕實作(二) The Practice of Cake and Pastries II	3	4				2	2											
	麵包實作(一) The Practice of Bread I	3	4		2	2													
	麵包實作(二) The Practice of Bread II	3	4					2	2										
	餅乾實作 The Practice of Cookie	3	4			2	2												
	中式點心實作(一) The Practice of Chinese Pastries I	3	4							2	2								
	西餐烹調與實習 Western Dishes Cuisine Preparation and Practices	3	4				2	2											
	食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	3	4						2	2					食品技師食品加工領域(必)				
	飲食文化 Dietary Culture	2	2								2								
	食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques	2	2										2						
	食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2			2								食品技師食品衛生領域					
	食品微生物學(含實驗) Food Microbiology with Laboratory	2	3				1	2						食品技師食品微生物領域(必)					
食品安全衛生管理法規 Food Safety and Sanitation Administrative regulation	2	2								2			食品技師食品衛生領域						
食品安全管制系統 Food Safety Control System	2	2							2				食品技師食品衛生領域						
飲食品評與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology	2	2							2										
餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service	2	2										2							
小計(4)	46	57	2	2	2	2	4	2	5	6	6	6	8	4	4	0	4	0	
專業必修小計(二)=小計(3)+(4)		65	77	8	2	4	4	6	2	7	6	8	6	12	4	4	0	4	0
必修合計(A)=小計(一)+(二)		91	109	18	2	8	4	10	2	9	6	12	6	14	4	8	0	6	0

中臺科技大學大學部四年制進修部食品科技系109學年度入學課程標準表(烘焙餐飲科技組)

1090219系課程發展委員會會議審議通過
1090304院課程委員會會議審議通過
1090401校課程委員會會議審議通過

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										
	小計(5)	4	4	0	0	0	0	0	2	0	2	0							
專業選修	食品科技類	食品生活化學 Food Life Chemistry	2	2		2													
		食品包裝學 Food Package	2	2									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		對開*食品行銷與管理						
		食品添加物 Food Additives	2	2									2						
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2							2		對開*保健食品與開發實務						
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2						
		微生物學與實驗 Microbiology with Laboratory	2	3			1	2											
		食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2									2						
		生物化學與實驗 Biochemistry with Laboratory	2	3			1	2											
		普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2									2						
		食品分析(含實驗) Food Analysis with Laboratory	2	3				1	2				食品技師食品分析領域(必)						
		食材檢驗實務(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	2				1	1										
		食品安全專題實務討論 Seminar in Food Safety	2	2										2					
小計(6)	27	31	0	0	2	2	2	4	2	3	0	0	0	0	4	0	12	0	
專業選修	餐飲科技類	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2															
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2				2											
		即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2													2		
		中式點心實作(二) The Practice of Chinese Pastries II	3	4													2	2	
		台灣料理與地方小吃實作 The Practice of Taiwanese Cuisine and Local Dishes	3	4													2	2	
		飲品加工與製備實務 Processing and Preparation of Beverages with its Additive	2	2													1	1	
		餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Management of Restaurant and Food Service	2	2													2		
		創意烘焙實習 Art of Modern Baking and Practice	3	4														2	2
		蔬食多元料理實作 The Practice of Multicultural Vegetable Cuisine	3	4														2	2
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2														2	
刀工技術與蔬果切雕 Cutting and Sculpturing Techniques for Vegetables and Fruit	3	4			2	2													
小計(7)	27	32	0	0	2	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	9	5	6	4
選修合計(B)=小計(5)+(6)+(7)		58	67	0	0	4	4	6	4	2	3	2	0	2	0	13	5	18	4
開課合計=必修(A)+選修(B)		149	176	18	2	12	8	16	6	11	9	14	6	16	4	21	5	24	4

畢業相關規定說明：

- 最低畢業學分為128學分，必修91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65學分】，博學涵養4學分，選修至少33學分(其中專業選修至少24學分)。
- 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、生物統計「Biostatistics」2學分三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。
- 電腦課程須繳電腦實習費。