

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系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
 1060329院課程委員會會議通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019校課程委員會會議通過
 1060301系課程發展委員會通過
 1060329院課程委員會修訂通過
 1060412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																						
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations and Communications	2	2																						
	人體生理學 Human Physiology	2	2																						
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																					
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2																						
	生命關懷 Life Concerns	2	2	2																					
	生活與服務 Life and Service	0	0																						
	法律學概論 Introduction to Law	2	2																						
	統計學概論 Introduction to Statistics	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																						
實用生活美學 Aesthetics for Life	2	2																							
悅讀與表達 Fun-reading and Expressions	2	2																							
小計(1)	28	28	10	0	4	0	4	0	2	0	6	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0			
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2																						
	大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2																						
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	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																						
	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																						
	體育(四) Physical Education (IV)	0	2																						
小計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	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	12	2	6	2	6	2	4	2	6	0	0	0	0	2	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																					
	食物學原理 Fundamentals of Food	2	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																			
	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	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																						
	餐飲經營分析與微型創業 Micro-business and Management of Catering Venture	3	3																						
	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											
食品品質與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology	2	2																							
食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques	2	2																							
即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2																							
小計(5)	41	46	0	0	4	0	6	2	6	2	7	4	8	2	2	0	3	0	0	0	0	0	0		
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		50	56	6	0	6	2	6	2	6	2	7	4	8	2	2	0	3	0	0	0	0	0	0	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		84	100	18	2	12	4	12	4	10	4	13	4	8	2	4	0	3	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
 1060329院課程委員會會議通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019校課程委員會會議通過
 1060301系課程發展委員會通過
 1060329院課程委員會修訂通過
 1060412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					
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	餐飲科技類	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								
		團體膳食製備實務 Quantity Food Service System Practices	3	4				2	2										
		進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cuisine Preparation and Practices	3	4						2	2								
		餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2						2									
		膳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											
		創意料理設計與實習 Creative Cuisine Design and Practices	2	3									1	2					
	餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Restaurant Opening	2	2						2										
	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and Beverages	2	2								2								
	進階中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4							2	2								
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery 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						
	小計(7)	31	39	0	0	2	2	2	2	2	2	0	6	2	6	4	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					
		食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2												2			
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2												2			
		發酵學 Food Fermentation	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				
食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2												2					
小計(8)	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	6	0	10	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)		53	63	0	0	2	2	4	2	6	2	2	0	8	2	12	4	13	4
開課合計=必修(A)+選修(B)		137	163	18	2	14	6	16	6	16	6	15	4	16	4	16	4	16	4

畢業相關規定說明：

- 最低畢業學分為128學分，必修84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50學分)，博學涵養2學分，選修至少42學分(其中專業選修至少26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。
- 電腦課程須繳電腦實習費。