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(食品餐飲管理組課程) 附件29-3

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

	類別 科目名稱		學		第一學					第二	學年			第三學年				第四	四學年		
科目夠		分	時	上		下		L	Ŀ	1	F	Į	Ł	T		1	Ŀ	下		備註	
		31.000000	數	數	授課	黄碧	授課	實質	授課	實質	授課	實質	授課	實質	授課	實習	授課	實質	授課	實習	
		人生哲學 Philosophy for Life	2	2	2																
		大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																
		普通生物學 General Biology	2	2	2																
		普通化學 General Chemistry	2	2	2																
		資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2	2																電腦課程
		大一英文(二) Freshman English (II)	2	2			2														
		統計學概論 Introduction to Statistics	2	2			2														
基本	k.	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	2	2					2												
兼相	ŧ	人體生理學 Human Physiology	2	2							2										
		閱讀與表達 Reading and Presentation	2	2									2								
		法律與人生 Law and Life	2	2									2								
		人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications	2	2											2						
		生命關懷 Life Concerns	2	2											2						
		人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2											2						
		生活與服務 Life and Service	0	0															0		
		小計(1)	28	28	10	0	4	0	2	0	2	0	4	0	6	0	0	0	0	0	
		大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2					2												
外報		大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2							2										
進門		小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		軍訓(一) Military Training (I)	0	2	2																
		軍訓(二) Military Training (II)	0	2	Ē		2														
		體育(一) Physical Education (I)	1	2		2	-														
軍力		體育(二) Physical Education (II)	1	2		-		2													
奥雅	育	體育(三) Physical Education (III)	0	2				F		2											
		體育(四) Physical Education (IV)	0	2								2									
		ル計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
			34	44	12	2	6	2	4	2	4	2	4	0	6	0	0	0	0	0	
		通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)	2	2	12		U		4		4		4	U	U	U	U	U	U	-	
	,_	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with		2	2																
		Occupational Ethics			_													ш	\blacksquare		
	-	食物學原理 Fundemntals of Food	2	2	2														\vdash		
		食品與餐飲衛生安全 Restaurant Santiation and Safety	2	2	2		_											ш	\blacksquare		
		營養學 Nutrition	2	2	_	_	2	_							_	_	_				
L		小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		餐飲食品加工原理與實務Processing Principles and Practices of Catering and Food	3	3			2	1													
		Industry	_																\vdash		
		麵食加工與實習Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	2	4				4	_									\vdash	ш		
		餐飲服務 Catering Service	2	2					2										\vdash		
		餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2					2									ш	\blacksquare		
		餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food	2	2					2										\vdash		
*		餐飲成本控制與會計 Cost Control and Accounting of Restaurant and Food Service	2	2					2	4									\vdash		
業		創意中餐烹調 Creative Chinese Cooking and Cuisine	2	2						4	_								\vdash		
必		餐飲英文 English for the Catering Industry	2								2								\vdash		
傪		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices		2							2							\vdash	\vdash		
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2							2		_					\vdash	\vdash		
	*	餐飲採購與供應鏈管理 Purchasing and Supply Chain Managament of Restaurant	2	2									2								
		and Food Service	2	4	-	<u> </u>	<u> </u>							4	<u> </u>	-					
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing 餐飲人力資源管理 Human Resource Management of Catering Industry	2	2				-					\vdash	4	2						
			2	2				-					\vdash		2						
		餐飲管理資訊系統 Managemnt Information System of Restaurant and Food Service	2	2	-			-					\vdash		2	-					
- 1		餐飲業經營分析 Business Analysis of Catering Industry 餐飲微型創業與經營管理 Micro-business and Management of Catering Venture	2	2	-	<u> </u>	<u> </u>									-	2				
		餐飲微型創業與經營管理 Micro-business and Management of Catering Venture 食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2									\vdash				2				
		R pp 1 m 央 F 耳 FOOU Warketing and Wanagement		4	-	_	_	\vdash					\vdash		_	-	4				
			2					1					1				4				
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training 1	2															1	1		
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training 1 整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Ventrue Project Training II	2	4															4		
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training I 整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Ventrue Project Training II 創業個案研討 Case Study of Catering Venture	2	4	0	0	-	F	0		-	0	_	4	-	e	9	0	2	0	
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training 1 整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Ventrue Project Training II	2	4	0	0	2 4		8	4	6	0	2	4		0	8	0		0	

#學涵	. #	發展通識Development of General Education	2	2							2										l
サ子畑	178	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		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								
		飲品製備實務 Beverages Preparations and Practices	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					
	品	顧客關係與危機管理 Customer Relationship and Crisis Management	2	2													2				
	餐	餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Reataurant Opening	2	2													2				
	飲	進階麵食加工與實習Advanced Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	2	4														4			
	官	食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering	2	2															2		
	理	食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2															2		
E	類	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and	2	2															2		
多		食品與餐飲產業電子商務應用E-Business Technology with Applications of Food	2	2															_		
		and Catering Industry																	2		l
		小計(7)	29	40	0	0	0	2	2	0	0	4	4	4	0	8	4	4	8	0	
		食品認證制度與衛生法規 Food certification system and Hygiene Regulation	2	2							2										
		食品及餐飲安全管制系統實務 Hazard Analysis and Critical Control Points of Food and Catering Industry	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								
		食品感官品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	2	2											2						
		食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2											2						
'	食	食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application	2	2													2				
	品	食材安全檢驗實務 Safety Inspection Practices of Food Materials	2	3													1	2			
	科	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2															2		
	技	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2															2		
	類	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	0	0	6	0	4	0	3	2	6	0	
		國防通識-軍訓(一) Advanced Military Training I	1	2					2												
通道		國防通識-軍訓(二) Advanced Military Training II	1	2							2										
選修	•	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	4	4	10	4	4	8	7	6	14	0	
		開課合計=必修(A)+選修(B)	138	172	18	2	10	9	16		14		16	8	16	8	15	6	20	0	

畢業相關規定說明:

最低畢業學分為128學分,必修83學分(含基本素養26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43學分(其中專業選修至少26學分)。

國防通識·軍訓(一)及國防通識·軍訓(二)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。 Ξ

電腦課程須繳電腦實習費。