

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

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															
	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 Applicator	2	2	2								電腦課程							
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2																
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2		2														
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	2	2			2													
	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								
<b>小計(1)</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
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											
	<b>小計(2)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
軍訓與體育	軍訓(一) Military Training (I)	0	2	2															
	軍訓(二) 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												
<b>小計(3)</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)</b>		<b>34</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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															
	食品與餐飲衛生安全 Restaurant Sanitation and Safety	2	2	2															
	營養學 Nutrition	2	2		2														
<b>小計(4)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
專業必修	餐飲食品加工原理與實務 Processing Principles and Practices of Catering and Food Industry	3	3			2	1												
	麵食加工與實習 Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	2	4				4												
	餐飲服務 Catering Service	2	2					2											
	餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2					2											
	餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food	2	2					2											
	餐飲成本控制與會計 Cost Control and Accounting of Restaurant and Food Service	2	2					2											
	創意中餐烹調 Creative Chinese Cooking and Cuisine	2	4					4											
	餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2						2										
	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2						2										
	菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2						2										
	餐飲採購與供應鏈管理 Purchasing and Supply Chain Management of Restaurant and Food Service	2	2							2									
	進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4							4									
	餐飲人力資源管理 Human Resource Management of Catering Industry	2	2								2								
	餐飲管理資訊系統 Management Information System of Restaurant and Food Service	2	2								2								
	餐飲業經營分析 Business Analysis of Catering Industry	2	2								2								
	餐飲微型創業與經營管理 Micro-business and Management of Catering Venture	2	2									2							
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2									2							
整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Venture Project Training I	2	4									4								
整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Venture Project Training II	2	4										4							
創業個案研討 Case Study of Catering Venture	2	2										2							
<b>小計(5)</b>	<b>41</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	
<b>專業必修小計(二)=小計(4)+(5)</b>		<b>49</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
<b>必修合計(A)=小計(一)+(二)</b>		<b>83</b>	<b>103</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>

