中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系101學年度入學課程標準表(食品餐飲管理組課程)

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	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																
		實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	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(一) Freshman English (I)	2	2	2																
		人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications	2	2	2																
		閱讀與表達 Reading and Presentation	2	2			2														
		大一英文(二) Freshman English (II)	2	2			2														
		人體生理學 Human Physiology	2	2					2												
		統計學概論 Introduction to Statistics	2	2					2												
		生命關懷 Life Concerns	2	2									2								
		法律與人生 Law and Life	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																	
		小計(1)	**28**	**28**	**14**	**0**	**4**	**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
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										
		小計(2)	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
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									
		小計(3)	**2**	**12**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)			**34**	**44**	**16**	**2**	**6**	**2**	**6**	**2**	**2**	**2**	**4**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
專業必修	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																
		食品與餐飲衛生安全 Santiation and Safety of Food and Catering Industry	2	2	2																
		食物學原理 Fundemntals of Food	2	2	2																
		營養學 Nutrition	2	2			2														
		小計(4)	**8**	**8**	**6**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
	核心專業	餐飲服務 Catering Service	2	2			2														
		餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service	2	2			2														
		餐飲人力資源管理 Human Resource Management of Catering	2	2			2														
		創意中餐烹調 Creative Chinese Cooking and Cuisine	2	4				4													
		餐飲食品加工原理與實務Processing Principles and Practices of Catering and Food Industry	3	3					2	1											
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2					2												
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2					2												
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2					2												
		餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2							2										
		餐飲成本控制與會計 Cost Control and Accounting of Restaurant and Food Service	2	2							2										
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2							2										
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4								4									
		餐飲業經營分析 Business Analysis of Catering Industry	2	2									2								
		餐飲採購與供應鏈管理 Purchasing and Supply Chain Managament of Restaurant and Food Service	2	2									2								
		餐飲微型創業與經營管理 Micro-business and Management of Catering Venture	2	2											2						
		餐飲管理資訊系統 Managemnt Information System of Restaurant and Food Service	2	2											2						
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training I	2	4											4						
		麵食加工與實習Chinese Style Wheat Flour Processing and	2	4												4					
		餐飲管理實務講座 Practice Seminar of Catering Management	2	2															2		
		專業實習 Practical Training	2	4																4	
		整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Ventrue Project Training II	2	4															4		
		創業個案研討 Case Study of Catering Venture	2	2															2		
		小計(5)	**45**	**57**	**0**	**0**	**6**	**4**	**8**	**1**	**6**	**4**	**4**	**0**	**8**	**4**	**0**	**0**	**8**	**4**	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)			**53**	**65**	**6**	**0**	**8**	**4**	**8**	**1**	**6**	**4**	**4**	**0**	**8**	**4**	**0**	**0**	**8**	**4**	
必修合計(A)=小計(一)+(二)			**87**	**109**	**22**	**2**	**14**	**6**	**14**	**3**	**8**	**6**	**8**	**0**	**10**	**4**	**0**	**0**	**8**	**4**	
博學涵養		發展通識Development of General Education	2	2							2										
		小計(6)	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
		飲食文化 Dietary Culture	2	2			2														
		營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2				2													
		團體膳食製備與管理實務 Quantity Food Service System and Management Practices	2	4						4											

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系101學年度入學課程標準表(食品餐飲管理組課程)

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	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
專業選修	食品餐飲管理類	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									
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2								
		消費行為學 Consumer Behaviors	2	2									2								
		西餐烹調與實習 Western Dishes Cooking and Practices	2	4										4							
		飲品製備實務 Beverages Preparations and Practices	2	2													2				
		餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Reataurant 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 Industry	2	2															2		
		顧客關係與危機管理 Customer Relationship and Crisis	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		
		創意烘焙實習 Creative Bakery Processing	2	4																4	
		業界實務實習 Industry internship	8	16														16			校外實習至少720小時
		小計(7)	**37**	**56**	**0**	**0**	**2**	**2**	**0**	**4**	**0**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**6**	**20**	**6**	**4**	
	食品科技類	食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning	2	2					2												
		食材安全檢驗實務 Safety Inspection Practices of Food	2	3							1	2									含服務學習
		保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2									2								
		食品感官品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	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								
		產品創新與開發實務Product Innovation and Development	2	2											2						
		食品保藏技術 Preservation Technology of Food	2	2											2						
		食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2											2						
		食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food	2	2											2						
		小計(8)	**18**	**19**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**1**	**2**	**6**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
通識選修		國防通識-軍訓(一) Advanced Military Training I	1	2					2												
		國防通識-軍訓(二) Advanced Military Training II	1	2							2										
		小計(9)	2	4					2		2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)			**59**	**81**	**0**	**0**	**2**	**2**	**4**	**4**	**5**	**6**	**10**	**4**	**8**	**0**	**6**	**20**	**6**	**4**	
開課合計=必修(A)+選修(B)			**146**	**190**	**22**	**2**	**16**	**8**	**18**	**7**	**13**	**12**	**18**	**4**	**18**	**4**	**6**	**20**	**14**	**8**	

畢業相關規定說明：

一	最低畢業學分為128學分，必修87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53學分)，博學涵養2學分，選修至少39學分(其中專業選修至少24學分)。
二	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。
三	畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證
四	有關英文畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。
五	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
六	專業實習於寒暑假期間至校外機構或校內教師研究室等地方實習，依本系實習辦法辦理相關事項，實習學分於四年級下學期註冊取得2學分。 業界實務實習安排在四年級上學期至校外實習，依本系實習辦法辦理相關事項。
七	在學期間必須取得心肺復甦術（CPR）或成人高級心臟救命術（ACLS）證照，始得畢業【非效期內證照亦可抵免】。
八	電腦課程須繳電腦實習費。