

中州科技大學 進修部 四技 健康學院 餐飲廚藝系 課程學分表 108學年度入學新生適用

	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				合計							
	科目		上學期	下學期	科目		上學期	下學期	科目		上學期	下學期	科目		上學期	下學期								
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數								
共同必修	通識課程	中國文學	2	2																				
		應用中文			2	2																		
		英文(一)	2	2																				
		英文(二)			2	2																		
		體育(一)(二)	2	2	2	2																		
		小計	6	6	6	6										0	0	0	0	12				
博雅通識					人文藝術(一)(二)	2	2	2	2	自然科學(一)(二)	2	2	2	2	生活應用(三)	2	2							
					社會素養(一)(二)	2	2	2	2	生活應用(一)(二)	2	2	2	2										
	小計	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	0	0	18					
專業必修	院基礎課程	食物學原理與實驗	4	4											飲食與體重控制	2	2							
		食品與營養概論	2	2																				
		食品衛生與安全			2	2																		
		烘焙基礎技術#*			3	4																		
	小計	6	6	5	6										2	2	0	0	13					
	系核心課程	刀工技術與裝飾*	3	4			餐飲英文(一)	2	2		餐飲行銷學	2	2		餐飲美學與設計	2	2							
		餐飲管理	2	2			菜單規劃與設計	2	2		保健餐飲設計	2	2		人力資源管理	2	2							
		中餐烹調(一)#*			3	4	烘焙實務(一)#*	3	4		中式麵食實務#*	3	3		宴會管理與實務*			2	2					
		西餐烹調(一)#*			3	4	餐飲法規與職場安全			2	2	巧克力製作*			2	2	專題製作(二)			1	1			
						餐飲採購與成本控制			2	2	專題製作(一)			1	1									
						餐飲英文(二)			2	2														
						烘焙實務(二)#*			3	4														
		小計	5	6	6	8			7	8	9	10			7	7	3	3			4	4	3	3
專業選修		世界飲食文化	2	2			蔬果雕藝術*	2	2		異國料理*	3	3		地方小吃*	3	3							
	消費者心理	2	2			調味與辛香料學	2	2		廣式料理*	3	3		素食料理*	3	3								
					西餐烹調(二)#*	3	4		冷廚製作*	3	3		輕食料理*	3	3									
					中餐烹調(二)#*	3	4		蛋糕裝飾*			3	3	手工糖果與餅乾製作*	3	3								
					飲料管理與實務*			2	2	西式套餐設計*			3	3	南洋料理*			3	3					
					餐飲服務技術*			2	2	西式醬汁運用*			3	3	歐式藝術麵包*			3	3					
					廚房管理與設備規劃			2	2	中式特色料理*			3	3	烘焙伴手禮*			3	3					
					說菜技巧			2	2															
	小計	2	2	0	0			5	6	4	4			6	6	9	9			9	9	6	6	
	選修小計	2	2	0	0			5	6	4	4			6	6	9	9			9	9	6	6	
	總學分/總時數	19	20	17	20			16	18	17	18			17	17	16	16			17	17	9	9	
累計學分/累計時數	19	20	36	40			52	58	69	76			86	93	102	109			119	126	128	135	128	

備註: 1. 共同必修30學分, 專業必修57學分, 專業選修41學分(外系認列選修課程不得超過16學分), 合計128學分始准畢業, 每學期修習不得低於9學分, 各學期最高不得超過24學分。
 2. 為配合課程實際需求, 得依規定予適當調配本課程學分表所定專業選修科目。
 3. 科目後加代號#表證照輔導課程; *表上機、實習課程。
 4. 學生應於大三上學期結束前自行至臺灣學術倫理教育資源中心線上平臺修習指定課程, 並取得修課證明, 始得提出專題製作口試。

5. 本表經108學年度第2學期第3次系課程會議通過(109.04.29)、第2次系務會議通過(109.04.29)。108學年度第2學期第3次院課程委員會會議通過(109.04.30)及108學年度第2學期第1次院務會議通過(104.04.30)。108學年度第2學期第3次系課程委員會會議通過(109.04.29)。108學年度第2學期第3次院課程委員會會議通過(109.04.30)。108學年度第2學期第3次校課程委員會會議通過(109.05.07)及108學年度第2學期第3次教務會議核備(109.05.07)。本表109學年度第1學期第5次系課程委員會會議通過(109.10.21)及109學年第1學期第5次系務會議(109.10.21)審議通過/109學年度第1學期第3次院課程委員會會議通過(109.10.26)/109學年度第1學期第2次校課程委員會會議通過(109.10.29)及109學年度第1學期第3次教務會議核備(109.10.29)。109學年度第1學期第4次校課程委員會會議通過(110.01.08)及109學年度第1學期第5次教務會議核備(110.01.08)/109學年度第2學期第4次系課程委員會會議通過(110.03.25)及109學年第2學期第3次系務會議(110.03.25)審議通過/109學年度第2學期第2次系院程委員會會議通過(110.04.06)及109學年第2學期第1次院務會議(110.04.06)審議通過/經109學年度第2學期第2次校課程委員會會議通過(110.04.22)及109學年度第2學期第2次教務會議(110.04.22)核備

製表人簽章:

辦事員許唐毓

系課程委員代表簽章:

餐飲廚藝系 助理教授 劉振琪

系主任簽章:

餐飲廚藝系 系主任 吳秋暉

院長簽章:

健康學院 院長 吳秋暉

