

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 109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																
		資訊概論	3	3																		
		三創課程			2	2																
		體育(一)(二)	2	2	2	2																
	小計	9	9	8	8																17	
	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	健康產業概論	2	2																		
		益康森活	2	2																		
		食品與營養概論	3	3																		
		飲食與生活			2	2																
		健康養生			3	3																
		香草植物			3	3																
	小計	7	7	8	8																15	
	系核心課程					餐飲管理	2	2			餐飲英文(一)	2	2		專題製作(一)	1	1					
						食物學原理與實驗*	3	3			菜單設計與成本控制	2	2		巧克力製作*	2	2					
						刀工技術與裝飾*	3	3			中餐烹調(二)##	3	4		宴會管理與實務*			3	3			
					西餐烹調(一)##	3	4			烘焙實務(二)##	3	4		專題製作(二)			2	2				
				餐飲法規與衛生安全			2	2	餐飲英文(二)			2	2									
				中餐烹調(一)##			3	4	中式麵食實務##			3	3									
				烘焙實務(一)##			3	4														
				西餐烹調(二)##			3	4														
小計	0	0	0	0	11	12	11	14	10	12	5	5	3	3	5	5				45		
專業選修					烘焙基礎技術##	3	3			異國料理*	3	3		手工糖果與餅乾製作*	3	3						
					中餐基礎烹調技術##	3	3			地方小吃*	3	3		南洋料理*	3	3						
					蔬果雕藝術*			2	2	冷廚製作*			3	3	西式套餐製作*	3	3					
					調味料學			2	2	食物製備*			3	3	廣式料理*	3	3					
										歐式藝術麵包*			3	3	餐飲美學與設計	2	2					
										餐飲行銷學			2	2	說菜技巧	2	2					
										保健餐飲設計			2	2	蛋糕裝飾*			3	3			
										世界飲食文化			2	2	烘焙伴手禮*			3	3			
															中式特色料理*			3	3			
															輕食料理			3	3			
選修小計	0	0	0	0	3	3	2	2	3	3	8	8	11	11	6	6				33		
總學分/總時數	16	16	16	16	18	19	17	20	17	19	17	17	16	16	11	11						
累計學分/累計時數	16	16	32	32	50	51	67	71	84	90	101	107	117	123	128	134				128		

備註：1. 共同必修35學分，專業必修60學分，專業選修33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。

- 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。
- 科目後加代號#表證照輔導課程；\*表上機、實習課程。
- 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次校務會議核備(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次校務會議核備(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次校務會議核備(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次系務會議通過(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次校務會議(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**

