中州科技大學　日間部　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					
		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	合計
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																
		服務學習(一)(二)	1	2	0	2																
		體育(一)(二)	2	2	2	2																
		小計	7	8	6	8	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	13
	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	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	2	2	0	0	18
專業必修	院基礎課程	健康產業概論	2	2			健康養生	2	2													
		健康行為促進	2	2			益康森活			2	2											
		資訊概論	3	3																		
		食品與營養概論			2	2																
		心理學			2	2																
		小計	7	7	4	4	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	15
	系核心課程	刀工技術與盤飾*	2	3			烘焙實務(一)#*	3	4			菜單設計與成本控制	2	2			專題製作(一)	1	1			
		食物學原理與實驗*	2	3			餐飲英文(一)	2	2			中式麵食實務#*	3	3			專題製作(二)			1	1	
		餐飲衛生與安全	2	2			調味與辛香料學	2	2			巧克力製作*			2	2	宴會管理與實務*			3	3	
		餐飲管理	2	2			中餐烹調(一)#*	3	4													
		餐飲法規與職場安全			2	2	餐飲英文(二)			2	2											
		西餐烹調(一)#*			3	4	中餐烹調(二)#*			3	4											
							烘焙實務(二)#*			3	4											
		小計	8	10	5	6	小計	10	12	8	10	小計	5	5	2	2	小計	1	1	4	4	43
專業選修	專業選修	烘焙基礎技術#*			2	2	世界飲食文化	2	2			餐飲行銷學	2	2			暑期實習	3	3			
		西點蛋糕#*			2	2	西餐烹調(二)#*	3	4			人力資源管理	2	2			手工糖果與餅乾製作*	3	3			
		中餐基礎烹調技術#*			2	2	蔬果雕藝術*	3	3			歐式藝術麵包*	3	3			西式套餐設計*	3	3			
							西式醬汁運用*	3	3			輕食料理*	3	3			說菜技巧	3	3			
							席式料理*			3	3	素食料理*	3	3			餐飲美學與設計	3	3			
							食物製備*			3	3	冷廚製作*			3	3	蛋糕裝飾*			3	3	
												烘焙伴手禮*			3	3	異國料理*			3	3	
												地方小吃*			3	3	中式特色料理*			3	3	
												南洋料理*			3	3						
	選修小計		0	0	2	2	選修小計	5	6	3	3	選修小計	8	8	9	9	選修小計	6	6	6	6	39
總學分/總時數			22	25	17	20	總學分/總時數	21	24	17	19	總學分/總時數	17	17	15	15	總學分/總時數	9	9	10	10	
累計學分/累計時數			22	25	39	45	累計學分/累計時數	60	69	77	88	累計學分/累計時數	94	105	109	120	累計學分/累計時數	118	129	128	139	128

備註:

1.畢業學分:共同必修31學分，專業必修58學分，專業選修39學分(外系課程認列選修課程不得超過16學分)，合計128學分始准畢業，前三學年每學期修習不得低於10學分，第四學年每學期修習不得低於9學分，各學期最高不得超過24學分。

(1)為配合課程實際需求，依規定得適當調配本課程學分表所定專業選修科目。

(2)外籍生依據「中州科技大學學士班外籍生共同必修課程通則」辦理共同必修課程及華語能力測驗證照。

(3)科目後加代號#表證照輔導課程；*表上機、實習課程。

2.依據「提升學生就業適應能力及競爭力作業要點」，本校日間部四年制在校學生應於畢業前一年，取得各系專業能力、英文及資訊能力檢定合格等三種證照。

(1)英文證照:依「中州科技大學英文能力檢定證照審核作業規定」辦理。

(2)資訊證照：依「中州科技大學資訊能力檢定證照審核作業規定」，在學期間必須報考與通過規定所列之任一項證照，有報考但未取得規定之一張以上合格證書者，得於第三學年起參加本校資訊能力提升活動三十小時(含數位學習課程及資訊研習營等)，或經本校所舉辦之資訊能力檢定考試合格。

(3)專業證照：在校期間至少需取得1張勞動部相關證照，若未取得相關證照，需再加修2門專業課程，畢業學分至少應達132學分。

3.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。

4.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次系課程委員會議通過(109.04.29)。108學年度第2學期第3次院課程委員會議通過(109.04.30)。108學年度第2學期第3次校課程委員會議通過(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1次系課程委員會議通過(109.08.25)及109學年第1學期第3次系務會議(109.08.25) 審議通過/109學年度第1學期第1次院課程委員會議通過(109.08.25)及109學年度第1學期第1次院務會議通過(109.08.25)/109學年度第1學期第1次校課程委員會議通過(109.09.01)及109學年度第1學期第1次教務會議核備(109.09.01)。本表109學年度第1學期第5次系課程委員會議通過(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次院課程委員會議通過(109.10.26)/109學年度第1學期第2次校課程委員會議通過(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。110學年度第1學期第2次校課程委員會議通過(111.01.13)

製表人簽章：辦事員許唐毓　系課程委員代表簽章：陳相訓　系主任簽章：餐飲廚藝系 系主任吳秋曄　院長簽章：健康學院 院長吳秋曄

中州科技大學 課務組 教務處

111.1