

中國文化大學烹飪與餐飲管理學分學程實施要點

112.05.17 111 學年度第 2 學期教務會議通過

- 一、 為培育及儲備「烹飪與餐飲管理」專業人才，使境外學生具備烹調藝術專業知能，以及餐廳經營管理專業能力，增加境外學生在餐飲業之就業競爭力，特開設烹飪與餐飲管理學分學程（以下簡稱本學程）。
- 二、 本學程負責管理單位為生活應用科學系（以下簡稱本系）。
- 三、 本學程課程類別與科目表如附件。
- 四、 本學程不另外加收學分費。如有需要，得針對學程專屬課程規定修習者繳交實習材料費。
- 五、 本系大學部境外生可申請修讀本學程，詳細申請入學資訊可至本校網頁「招生入學」或本校教務處招生組網站，入學管道之「僑生及港澳生單獨招生」及「外國學生申請入學」頁面查詢。有意修讀本學程之學生，可在入學後向本系本學程報名申請。
- 六、 修讀本學程之學生若中途因故無法繼續修習，需填寫「終止修習烹飪與餐飲管理學分學程申請書」，經系所主任簽章後，送至本學分學程辦公室辦理，中止其修習資格。
- 七、 學生修畢本學程課程學分者，經本系所審核後，由本校發給本學程修業證明書。
- 八、 若有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理。
- 九、 本要點經本學分學程委員會、本校課程委員會議審議通過，提教務會議核備後實施，修正時亦同。

烹飪與餐飲管理學分學程課程科目表

112 學年度起適用

科目名稱		學分	學年/學期	備註
1	體育	0	學年	共 72 學分
2	應用中文	4	學年	
3	歷史與文化	2	學期	
4	資訊科技與物聯網	2	學期	
5	性別平等教育	2	學期	
6	生活與環境	2	學期	
7	營養學	4	學年	
8	餐飲衛生安全	3	學期	
9	產業經營管理	2	學期	
10	食物製備原理	2	學期	
11	色彩學	2	學期	
12	食品加工	3	學期	
13	烘焙學	3	學期	
14	行銷管理	3	學期	
15	餐飲服務	2	學期	
16	基本刀工	2	學期	
17	食物製備原理實習	2	學期	
18	中式米麵食	2	學期	
19	港式點心	2	學期	
20	宴會膳食	2	學期	
21	烘焙學應用	2	學期	
22	飲料調製	2	學期	
23	餐盤裝飾	2	學期	
24	地方小吃	2	學期	
25	台菜	2	學期	
26	燒烤滷	2	學期	
27	川菜	2	學期	
28	西餐	2	學期	
29	粵菜	2	學期	
30	日式料理	2	學期	
31	蔬果雕	2	學期	
32	素食	2	學期	
33	中餐丙級證照輔導	2	學期	