

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系111學年度入學課程標準表(產學攜手僑生專班)

1110301系課程發展委員會會議通過  
1110310院課程發展委員會修訂通過  
1110316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								
基本素養	社會領域(一) Soical Studies (I)	2	2		2														
	社會領域(二) Soical Studies (II)	2	2				2												
	華語課程(一) Chinese Language (I)	2	2	2															
	華語課程(二) Chinese Language (II)	2	2		2														
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2															
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2		2														
	進階華語 Advanced Chinese Language	2	2			2													
	文化領域(一) Cultural Studies (I)	2	2		2														
	文化領域(二) Cultural Studies (II)	2	2				2												
	普通化學 General Chemistry	2	2	2															
	普通生物學 General Biology	2	2		2														
資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2							2		電腦課程								
<b>小計(1)</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
體育軍訓	體育(一) Physical Education (I)	1	2		2														
	體育(二) Physical Education (II)	1	2				2												
	<b>小計(3)</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
<b>通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)</b>		<b>26</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
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												定錨課程 學術倫理 課程		
	有機化學 Organic Chemistry	2	2			2													
	微生物學 Microbiology	2	2			2													
	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2		2														
	食物學原理 Fundamentals of Food	2	2		2														
	營養學 Nutrition	2	2				2												
	生物統計 Biostatistics	2	2								2						電腦課程		
<b>小計(4)</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
專業必修	企業實習(I) Industry Internship (I)	10	20		20														
	企業實習(II) Industry Internship (II)	10	20				20												
	企業實習(III) Industry Internship (III)	10	20							20									
	食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2					2											
	食品加工學(I) Food Processing (I)	2	2					2											
	食品加工學(II) Food Processing (II)	2	2						2										
	食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	2	4						4										
	基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3					1	2										
	食品化學 Food Chemistry	2	2								2								
	食品分析與實驗 Food Analysis with Laboratory	3	4								2	2							
	生物化學與實驗 Biochemistry with Laboratory	3	4								2	2							
	食品微生物學與實驗 Food Microbiology with Laboratory	3	4								2	2							
	食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2								2	2							
食品生物技術(含實驗) Food Biotechnology with Laboratory	3	4												2	2				
企業實習成果發表 Industry Internship Report	1	2														2			
<b>小計(5)</b>	<b>57</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
<b>專業必修小計(二)=小計(4)+(5)</b>		<b>70</b>	<b>109</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>必修合計(A)=小計(一)+(二)</b>		<b>96</b>	<b>137</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系111學年度入學課程標準表(產學攜手僑生專班)

1110301系課程發展委員會會議通過  
1110310院課程發展委員會修訂通過  
1110316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								
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2				2												
	發展通識Development of General Education	2	2						2										
	<b>小計(6)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>							
專業選修	基礎中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	2	4									4							
	食物烹調原理與應用Principal and Application of Food Cooking	2	2				2												
	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Preparation and Practices (與西餐烹調與實習對開)	2	4						4										
	西餐烹調與實習 Western Dishes Cuisine Preparation and Practices (與基礎中餐烹調與實習對開)	2	4						4										
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices	2	4		4														
	進階烘焙食品製備與實習 Advanced Bakery Preparation and Practices	2	4				4												
	食材檢驗實務(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	3				1	2					內含「服務學習」						
	飲品加工實務 Processing and Preparation of Beverages	2	3									1	2						
	烘焙學 Baking Science and Technology	2	2		2														
	飲食品評與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology	2	2										2						
	餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Management of Restaurant and Food	2	2										2						
	食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques	2	2										2						
	食品添加物 Food Additives	2	2										2						
	食品衛生法規 Food Hygiene Regulation	2	2										2						
	即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2										2						
	茶的科學與文化 Science and Culture of Tea (與飲食文化對開)	2	2		2														
	飲食文化 Dietary Culture (與茶科學與文化對開)	2	2		2														
企業實習(IV) Industry Internship (IV)	10	20										20							
<b>選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)</b>		<b>44</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>13</b>	<b>6</b>
<b>開課合計=必修(A)+選修(B)</b>		<b>140</b>	<b>203</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>10</b>

畢業相關規定說明：

- 一 最低畢業學分為128學分，必修96學分(含基本素養24學分、體育與軍訓2學分、專業必修69學分)，博學涵養4學分，選修至少28學分(其中專業選修至少22學分)。
- 二 僑生專班企業實習採輪調制且四個學期皆為同一個學期，本課程標準以企業實習上學期為例；若企業學期為下學期，本課程標準當學年度上下學期課程標準互換。
- 三 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、生物統計學「Biostatistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。
- 四 在本校就學期間必須取得心肺復甦術(CPR)畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學健康科學院心肺復甦術(CPR)證照畢業門檻實施要點」之規定辦理。
- 五 大學部學生，需依「中臺科技大學學術倫理教育課程實施要點」完成「學術倫理教育」相關課程修習後，提交任課老師列入成績考核。
- 六 電腦課程須繳電腦實習費。