

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系112學年度入學課程標準表(產學攜手僑生專班)

1120302系課程發展委員會會議修訂通過
1120309院課程發展委員會審議通過
1120315校課程委員會會議審議通過

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													
	台灣人文之旅 Introduction to Taiwanese Humanities	2	2				2												
	亞太文化之旅 Introduction to Asia Pacific Culture	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							
小計(1)	24	24	6	0	8	0	2	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
體育與軍訓	體育(一) Physical Education (I)	1	2		2														
	體育(二) Physical Education (II)	1	2				2												
	小計(2)	2	4	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)		26	28	6	0	10	0	2	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	
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 Fundemntals of Food	2	2				2												
	營養學 Nutrition	2	2		2														
	生物統計 Biostatistics	2	2				2											電腦課程	
	小計(3)	13	14	0	0	4	2	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	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 Santiation and Safety of Food Industry		2	2				2												
食品加工學 Food Processing		2	2				2												
食材檢驗實務(含實驗) Food Biotechnology with Laboratory		2	3				2	1											
基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices		2	3				1	2											
食品貯存與保藏技術 Food Storage and Preservation Techniques		2	2						2										
食品加工學實驗 Food Processing Laboratory		2	4							4									
中式點心實作(一) The Practice of Chinese Pastries I		3	4								4								
食品化學 Food Chemistry		2	2							2									
食品衛生法規 Food Hygiene Regulation		2	2							2									
餐飲採購與供應管理 Purchasing and Supply Managment of Restaurant and Food Service		2	2							2									
食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2													2				
企業實習成果發表 Industry Internship Report	1	2															2		
小計(4)	54	90	0	20	0	0	0	20	7	3	2	20	10	4	0	0	2	2	
專業必修小計(二)=小計(3)+(4)		67	104	0	20	4	2	4	20	11	3	2	20	10	4	0	0	2	2
必修合計(A)=小計(一)+(二)		93	132	6	20	14	2	6	20	21	3	2	20	10	4	0	0	2	2

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系112學年度入學課程標準表(產學攜手僑生專班)

1120302系課程發展委員會會議修訂通過

1120309院課程發展委員會審議通過

1120315校課程委員會會議審議通過

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	博學涵養 Liberal Education	2	2				2												
	博學涵養 Liberal Education	2	2						2										
	小計(5)	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
	食物烹調原理與應用 Principal and Application of Food Cooking	2	2		2														
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices	2	4		4														
	烘焙學 Baking Science and Technology	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														
	進階烘焙食品製備與實習 Advanced Bakery Preparation and Practices	2	4				4												
	食品微生物學與實驗 Food Microbiology with Laboratory	3	4				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											
	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									
	飲食品評與科學技術 Food Sensory Evaluation and Scientific Technology	2	2						2										
	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								
	飲品加工實務 Processing and Preparation of Beverages	2	3						1	2									
	中式點心實作(二) The Practice of Chinese Pastries II	2	4						4										
	食品添加物 Food Additives	2	2						2										
	即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2						2										
	企業實習(IV) Industry Internship (IV)	10	20								20								
	小計(6)	45	69																
選修合計(B)=小計(5)+(6)		49	73	0	0	8	4	0	0	6	10	0	0	15	2	0	20	4	0
開課合計=必修(A)+選修(B)		142	205	6	20	22	6	6	20	27	13	2	20	25	6	0	20	6	2
畢業相關規定說明：																			
一	最低畢業學分為128學分，必修93學分(含基本素養24學分、體育與軍訓2學分、專業必修67學分)，博學涵養4學分，選修至少31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。																		