

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系105學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1050223系課程發展委員會通過
 1050311院課程委員會會議通過
 1050330校課程委員會會議修訂通過
 1050929系課程發展委員會通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019校課程委員會會議通過
 1060301系課程發展委員會通過
 1060329院課程委員會修訂通過
 1060412校課程委員會會議通過

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		授課	實習				
基本素養	人生哲學 Philosophy of Life	2	2	2														
	人物、意象、歷史思維 People, Image, and Historical Thinking	2	2				2											
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationships & Communication	2	2	2														
	人體生理學 Human Physiology	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													
	生命關懷 Life Concerns	2	2		2													
	生活與服務 Life and Service	0	0				0											
	法律學概論 Introduction to Law	2	2					2										
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2			2						電腦課程						
	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						
實用生活美學 Aesthetics for Life	2	2	2															
悅讀與表達 Fun-reading and Expressions	2	2					2											
小計(1)	28	28	12	0	4	0	4	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2				2											
	大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2					2										
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training (I)	0	2	2														
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training (II)	0	2		2													
	體育(一) Physical Education (I)	1	2		2													
	體育(二) Physical Education (II)	1	2			2												
	體育(三) Physical Education (III)	0	2				2											
	體育(四) Physical Education (IV)	0	2					2										
小計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	
通識教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	14	2	6	2	6	2	8	2	2	0	0	0	0	0	
專業必修	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													
		食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2	2													
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2													
		營養學 Nutrition	2	2		2												
		營養學實驗 Nutritional Laboratory	1	2			2											
	小計(4)	9	10	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	核心專業	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2			2											
		有機化學 Organic Chemistry	2	2		2												
		微生物學 Microbiology	2	2		2												
		食品微生物學(含實驗) Food Microbiology with Laboratory	2	3			1	2										
		生物化學(一) Biochemistry (I)	2	2			2											
		生物化學實驗(一) Biochemistry Laboratory (I)	1	2				2										
		生物化學(二) Biochemistry (II)	2	2				2										
		生物化學實驗(二) Biochemistry Laboratory (II)	1	2					2									
		食品加工學 Food Processing	2	2						2								
		食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	2	4							4							
		食品加工技術應用與實務 Techniques and Practices of Food Processing	2	2								2						
		食品化學(一) Food Chemistry (I)	2	2						2								
		食品化學(二) Food Chemistry (II)	2	2							2							
		基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3			1	2										
食品分析(含實驗)(一) Food Analysis with Laboratory (I)		3	4				2	2										
食品分析(含實驗)(二) Food Analysis with Laboratory (II)	3	4						2	2									
食品儀器分析(含實驗) Food Instrumental Analysis with Laboratory	3	4								2	2							
食品生物技術(含實驗) Biotechnology with Laboratory	3	4							2	2								
食品工程學 Food Engineering	2	2								2								
食品工廠管理 Food Factory Management	2	2												2				
專題討論(一) Seminar (I)	1	2									2							
專題討論(二) Seminar (II)	1	2														2		
專題製作 Project Training	1	2														2		
食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2							2									
專業實習 Practical Training	2	4														4		
小計(5)	48	64	0	0	4	2	4	6	4	4	10	8	8	4	0	0	2	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		57	74	6	0	6	4	4	6	4	10	8	8	4	0	0	2	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		91	118	20	2	12	6	10	8	12	6	12	8	8	4	0	0	2

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系105學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1050223系課程發展委員會通過
1050311院課程委員會會議通過
1050330校課程委員會會議修訂通過
1050929系課程發展委員會通過
1051007院課程委員會會議通過
1051019校課程委員會會議通過
1060301系課程發展委員會通過
1060329院課程委員會修訂通過
1060412校課程委員會會議通過

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		授課	實習				
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2				2											
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0						
專業選修	食品添加物 Food Additives	2	2			2												
	食材檢驗實務(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	3				1	2				含服務學習						
	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2					2										
	食品感官品評學 Sensory Evaluation of Food	2	2					2										
	食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2								2							
	食品品質管制學 Food Quality Control	2	2							2								
	食用蛋白加工與烹調應用 Edible Protein Processing and Application of Food Cooking	2	3						1	2								
	食用油脂加工與烹調應用 Edible Oil Processing and Application of Food Cooking	2	2						2									
	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2						2									
	食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2						2									
	食品包裝學 Food Package	2	2						2									
	食品快速檢驗技術實務 Rapid Inspection Techniques and Practices of Food	2	3							1	2							
	食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2								2							
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2							2								
	發酵學 Food Fermentation	2	2							2								
	業界實務實習報告 Industry Internship Report	2	2							2		與業界實務實習同時選修						
	業界實務實習 Industry Internship	8	16								16	校外實習至少720小時						
小計(7)	40	51	0	0	0	0	2	0	1	2	4	0	9	2	9	18	4	0
餐飲科技類	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2			2												
	飲食文化 Dietary Culture	2	2		2													
	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Practices	3	4		2	2												
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices	3	4			2	2											
	基礎中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4							2	2							
	進階烘焙食品製備與實習 Advanced Bakery Preparation and Practices	3	4				2	2										
食物烹調原理與應用 Principal and Application of Food Cooking	2	2		2														
小計(8)	18	22	0	0	6	2	4	2	2	2	0	0	0	0	2	2	0	0
通識選修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2			2												
	全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2				2											
小計(9)	2	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)	62	79	0	0	6	2	8	2	7	4	4	0	9	2	11	20	4	0
開課合計=必修(A)+選修(B)	153	197	20	2	18	8	18	10	19	10	16	8	17	6	11	20	6	8

畢業相關規定說明：

一	最低畢業學分為128學分，必修91學分(含基本素養28學分、外語進階4學分、體育與軍訓2學分、專業必修57學分)，博學涵養2學分，選修至少35學分(其中專業選修至少22學分)。
二	全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)為選修學分，不列入畢業分計算。
三	畢業前需取得本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點所列之資訊相關證照，始得畢業。
四	有關英文畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。
五	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、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。
六	專業實習於寒暑假期間至校外機構或校內教師研究室等地方實習，依本系實習辦法辦理相關事項，實習學分於四年級下學期註冊取得2學分。業界實務實習安排在四年級上學期至校外實習，依本系實習辦法辦理相關事項。
七	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。
八	電腦課程須繳電腦實習費。