

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系 101 學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1010313 系課程發展委員會修訂通過
 1010315 院課程委員會會議修訂通過
 1010321 校課程委員會會議修訂通過
 1010926 系課程發展委員會修訂通過
 1011015 院務會議通過
 1011024 校課程委員會會議通過
 1020311 系課程發展委員會修訂通過
 1020314 院課程委員會會議修訂通過
 1020327 校課程委員會會議修訂通過
 1030402 系課程發展委員會修訂通過
 1030411 院課程委員會會議通過
 1030416 校課程委員會會議修訂通過
 1030924 系課程發展委員會通過
 1031003 院課程委員會會議通過
 1031015 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	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 for Life	2	2	2																
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	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
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations and Communications	2	2	2																
	普通化學 General Chemistry	2	2	2																
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2		2															
	人體生理學 Human Physiology	2	2				2													
	悅讀與表達 Reading and Presentation	2	2					2												
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2					2												
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2					2												
	法律與人生 Law and Life	2	2							2										
	生命關懷 Life Concerns	2	2																2	
	生活與服務 Life and Service	0	0																	0
小計(1)	28	28	14	0	2	0	2	0	6	0	2	0	0	0	0	0	0	2	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	0	0	
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) Military Training (I)	0	2	2																
	全民國防教育軍事訓練(二) 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	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	16	2	4	2	4	2	8	2	2	0	0	0	0	0	2	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															
		食品與餐飲衛生安全 Sanitation and Safety of Food and Catering Industry	2	2	2															
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2															
		營養學 Nutrition	2	2		2														
	小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	核心專業	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2			2													
		有機生物化學 Organic Biochemistry	2	2		2														
		有機生物化學實驗 Organic Biochemistry Laboratory	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													
		基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3				1	2											
		食品微生物學(含實驗) Food Microbiology with Laboratory	3	4				2	2											
		生物化學 Biochemistry	2	2				2												
		生物化學實驗 Biochemistry Laboratory	1	2					2											
		食品化學 Food Chemistry	2	2						2										
		食品分析與檢驗(含實驗)(一) Food Analysis and Inspection with Laboratory (I)	3	4						2	2									
		食品分析與檢驗(含實驗)(二) Food Analysis and Inspection with Laboratory (II)	3	4							2	2								
		食品生物技術(含實驗) Biotechnology with Laboratory	3	4								2	2							
		食品加工技術應用與實務 Techniques and Practices of Food Processing	2	3								1	2							
		食品化學應用實務 Application and Practices of Food Chemistry	3	3										3						
食品工程學 Food Engineering		2	2										2							
食品儀器分析(含實驗) Food Instrumental Analysis with Laboratory	3	4										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	2	2																2		
專業實習 Practical Training	2	4																	4	
小計(5)	45	61	0	0	4	8	5	6	4	2	5	6	7	4	0	0	6	4		
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		53	69	6	0	6	8	5	6	4	2	5	6	7	4	0	0	6	4	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		87	113	22	2	10	10	9	8	12	4	7	6	7	4	0	0	8	4	

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系 101 學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1010313系課程發展委員會修訂通過
 1010315院課程委員會會議修訂通過
 1010321校課程委員會會議修訂通過
 1010926系課程發展委員會修訂通過
 1011015院務會議通過
 1011024校課程委員會會議通過
 1020311系課程發展委員會修訂通過
 1020314院課程委員會會議修訂通過
 1020327校課程委員會會議修訂通過
 1030402系課程發展委員會修訂通過
 1030411院課程委員會會議通過
 1030416校課程委員會會議修訂通過
 1030924系課程發展委員會通過
 1031003院課程委員會會議通過
 1031015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	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	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0			
專業 選修	食品科技類	食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application	2	2					2											
	基礎烘焙食品製備及實習 Basic Bakery Preparation and Practices	2	4					4												
	食材安全檢驗實務 Safety Inspection Practices of Food Materials	2	3						1	2								含服務學習		
	食品感官品評學 Sensory Evaluation of Food	2	2									2								
	食品安全管制系統實務 Hazard Analysis and Critical Control Points of Food and Catering Industry	2	2									2								
	食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2									2								
	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2									2								
	食品品質管制學 Food Quality Control	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						
	食品保藏技術 Preservation Technology of Food	2	2										2							
	食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2										2							
	食品快速檢驗技術實務 Rapid Inspection Techniques and Practices of Food	2	3											1	2					
	食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices	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		
	業界實務實習 Industry internship	8	16													16		校外實習至少720小時		
		小計(7)	38	50	0	0	0	0	2	4	1	2	8	0	8	0	7	18	0	0
	餐飲 科技類	營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2					2											
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2					2											
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4								4								
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							
食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering		2	2											2						
進階麵食加工與實習 Advanced Chinese Style Wheat Flour Processing and		2	4												4					
創意烘焙實習 Creative Bakery Processing		2	4														4			
食品與餐飲產業電子商務應用 E-Business Technology with Applications of Food and Catering Industry		2	2														2			
	小計(8)	17	24	0	0	0	2	2	0	0	4	0	0	2	0	4	4	2	4	
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					2		2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		59	80	0	0	0	2	6	4	5	6	8	0	10	0	11	22	2	4	
開課合計=必修(A)+選修(B)		146	193	22	2	10	12	15	12	17	10	15	6	17	4	11	22	10	8	

畢業相關規定說明：

- 最低畢業學分為128學分，必修87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53學分)，博學涵養2學分，選修至少39學分(其中專業選修至少24學分)。
- 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。
- 畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。
- 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。
- 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。
- 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。
- 在學期間必須取得心肺復甦術(CPR)或成人高級心臟救命術(ACLS)證照，始得畢業【非效期內證照亦可抵免】。
- 電腦課程須繳電腦實習費。