

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系104學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1040224系課程發展委員會通過  
 1040313院課程委員會會議通過  
 1040325校課程委員會會議修訂通過  
 1041229系課程發展委員會通過  
 1050311院課程委員會會議修訂通過  
 1050330校課程委員會會議通過  
 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 Relations and Communications	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			2												
<b>小計(1)</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</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>	
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										
	<b>小計(2)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</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>	
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										
<b>小計(3)</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</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>0</b>	
<b>通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)</b>		<b>34</b>	<b>44</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</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														
	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												
	<b>小計(4)</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>2</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>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	專業必修	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		
專業實習 Practical Training	2	4														4	專業實習至少320小時	
<b>小計(5)</b>	<b>46</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
<b>專業必修小計(二)=小計(4)+(5)</b>	<b>55</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
<b>必修合計(A)=小計(一)+(二)</b>	<b>89</b>	<b>116</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系104學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1040224系課程發展委員會通過  
 1040313院課程委員會會議通過  
 1040325校課程委員會會議修訂通過  
 1041229系課程發展委員會通過  
 1050311院課程委員會會議修訂通過  
 1050330校課程委員會會議通過  
 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	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										
	<b>小計(6)</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</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>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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										
	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2								2									
	食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and 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				
	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				
	免疫學 Immunology	2	2											2						
	業界實務實習報告 Industry Internship Report	2	2														2			
業界實務實習 Industry Internship	8	16														16				
<b>小計(7)</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>0</b>		
餐飲科技類	飲食文化 Dietary Culture	2	2																	
	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Practices	3	4				2	2												
	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2					2												
	基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery 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									
	進階中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices	3	4													2	2			
	食物烹調原理與應用Principle and Application of Food Cooking	2	2				2													
	<b>小計(8)</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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										
	<b>小計(9)</b>	<b>2</b>	<b>4</b>					<b>2</b>	<b>2</b>											
<b>選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)</b>		<b>62</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	
<b>開課合計=必修(A)+選修(B)</b>		<b>151</b>	<b>194</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	

畢業相關規定說明：

- 最低畢業學分為128學分，必修89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55學分)，博學涵養2學分，選修至少37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。
- 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。
- 電腦課程須繳電腦實習費。