

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

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 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													
	閱讀與表達 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																	
小計(1)	28	28	14	0	2	0	2	0	6	0	2	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								
軍訓與體育	軍訓(一) Military Training (I)	0	2	2															
	軍訓(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								
通識教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	16	2	4	2	4	2	8	2	2	0	0	0	0	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	
	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	2	3								1	2						
加工單元操作 Processing Unit Operation		3	3								2	1							
食品儀器分析(含實驗) Food Instrumental Analysis with Laboratory	3	4								2	2								
食品工廠經營與管理 Food Factory Business and	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	62	0	0	4	8	5	6	4	2	5	6	5	5	4	0	4	4	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		53	70	6	0	6	8	5	6	4	2	5	6	5	5	4	0	4	4
必修合計(A)=小計(一)+(二)		87	114	22	2	10	10	9	8	12	4	7	6	5	5	4	0	6	4
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								
	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	2	4				4												
	食材安全檢驗實務 Safety Inspection Practices of Food	2	3					1	2										
	食品感官品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	2	2								2								
	食品及餐飲安全管制系統實務 Hazard Analysis and Critical Control Points of Food and Catering Industry	2	2								2								

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

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	
專業選修	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	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	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	3															1	2	
	食品分離技術與加工應用 Food Separation and Processing Technology	2	2													2			開在研究所	
	食品毒物與殘毒檢驗實務 Food Toxicology and Inspection Practices of Pesticide Residues	2	3															1	2	
	業界實務實習 Industry internship	8	16															16	校外實習至少720小時	
	小計(7)	40	54	0	0	0	0	2	4	1	2	8	0	10	0	3	18	2	4	
食品餐飲管理類	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 Industry	2	2													2				
	進階麵食加工與實習 Advanced Chinese Style Wheat Flour 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)	15	20	0	0	0	2	2	0	0	4	2	0	2	0	2	4	2	0		
通識選修	國防通識-軍訓(一)	1	2					2												
	國防通識-軍訓(二)	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	10	0	12	0	5	22	4	4	
開課合計=必修(A)+選修(B)		146	194	22	2	10	12	15	12	17	10	17	6	17	5	9	22	10	8	

畢業相關規定說明：

一	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)。
二	國防通識-軍訓(一)及國防通識-軍訓(二)為選修學分，不列入畢業分計算。
三	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
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
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。
七	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】。
八	電腦課程須繳電腦實習費。