

中華科技大學日間部四技 食科系 課程表-食品保健科技組(104學年度入學)

104年3月23日103學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過
105年1月4日104學年度第1學期第2次校課程發展委員會修正通過
106年3月20日105學年度第2學期第1次校課程發展委員會修正通過

第一學年					第二學年				第三學年				第四學年										
科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		學分數	時數				
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數		
學校必修	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(四)(五)	2	2	2	2	通識課程(六)(七)	2	2	2	2	畢業技能檢定			0	0	25	32	
	通識課程(三)			2	2	體育(三)			0	2													
	體育(一)(二)	1	2	1	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2													
	英文(一)(二)	2	2	2	2																		
	國文(一)(二)	2	2	2	2																		
	勞作教育	0.5	1																				
	服務學習			0.5	1																		
	小計	7.5	9	7.5	9	小計	3	4	3	6	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0			
學院必修	通識課程(二)院核心通識	2	2			營養學	3	3												5	5		
	小計	2	2			小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0			0	
學系必修	生物學	3	3			有機化學	3	3			生物化學(二)	3	3			食品工程學	2	2			69	84	
	生物學實驗	1	2			有機化學實驗	1	2			生物化學實驗(二)	1	2			食品產業經營管理			2	2			
	化學實驗	1	2			食品微生物	3	3			◎食品分析(一)	2	2			專題討論			1	2			
	食品產業概論	2	2			食品微生物實驗	1	2			◎食品分析實驗(一)	1	2										
	化學	3	3			食品加工學(一)	3	3			保健食品概論	2	2										
	分析化學			3	3	食品加工學實驗(一)	1	2			食品化學(二)	2	2										
	食品科學概論			2	2	食品加工學(二)			3	3	專題製作(一)	1	2										
	微生物學			3	3	食品加工學實驗(二)			1	2	◎食品分析(二)			2	2								
	微生物學實驗			1	2	食品衛生與安全			2	2	◎食品分析實驗(二)			1	2								
	分析化學實驗			1	2	生物化學(一)			3	3	食品科技英文			2	2								
						生物化學實驗(一)			1	2	中草藥概論			2	2								
						食品化學(一)			2	2	專題製作(二)			1	2								
	小計	10	12	10	12	小計	12	15	12	14	小計	12	15	8	10	小計	2	2	3	4			
學校選修	◎進階英文(一)(二)	2	2	2	2	◎進階英文(三)(四)	2	2	2	2	體育進階(一)(二)	1	1	1	1	銀髮族膳食			2	2	29	29	
											軍訓(一)(二)	2	2	2	2								
學院選修											◎專題研究(一)(二)	1	2	1	2								
											自然與醫學健康			2	2								
選修科目	學系選修	食物學原理			2	2	生物統計	2	2			校外實習(一-1)(二-1)	1	*	1	*	校外實習(一)(二)	9	*	9	*	29	29
		食品原料學			2	2	#網路與軟體應用	2	2			校外實習(一-2)(二-2)	2	*	2	*	校外實習(三-1)(四-1)	1	*	1	*		
							膳食療養學			2	2	校外實習(一-3)(二-3)	3	*	3	*	校外實習(三-2)(四-2)	2	*	2	*		
							食品官能品評			2	2	食品添加物	2	2			校外實習(三-3)(四-3)	3	*	3	*		
							保健食品生產實作技術			2	2	◆新穎性食品加工技術	2	2			藥膳與養生	2	2				
												生機飲食與有機食品	2	2			中草藥生物技術	2	2				
												酒類與發酵食品	2	2			食品儀器分析	2	2				
												食藥用菇菌類研發	2	2			有機食品與認證	2	2				
												食品衛生與法規			2	2	食品酵素學	2	2				
												生物技術			2	2	食品油脂	2	2				
												食品包裝			2	2	創新產品開發	2	2				
												食品檢驗特論			2	2	◎食品生物技術	3	3				
												烘焙加工			2	2	營養化學			2	2		
												◎食品微生物特論			3	3	HACCP與ISO22000			2	2		
												食品市場行銷			2	2	機能性食品開發實務			2	2		
												樂活銀髮生活教育	2	2			食品工廠管理			2	2		
												園藝療法與銀髮生活			2	2	毒物學原理			2	2		
																	銀髮健康照護	2	2				
																	銀髮族膳食			2	2		
																	建議選修	7	7	6	6		
															合計	9	9	9	10	128	150		

1. 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分)：必修 99 學分、選修 29 學分以上。
2. 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。「◆」為創新創意課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限30人之規定。
3. 校外實習(一)(二)為第四學年該學期全學期在校外實習者，至少為9學分以上；修習者得免修該學期本系所開設之選、必修科目(重補修科目除外)。
4. 校外實習(一-1-3)(二-1-3)(三-1-3)(四-1-3)為利用部分時間在校外實習者，得於該學期累計72小時為1學分，每學期至多以3學分採計，校外實習時數以「*」表示。
5. 實習期間認定：上學期為8月1日至1月31日，下學期為2月1日至7月31日；合約書需於開學後第三階段選課結束前，送交各系彙整，循行政程序上簽。
6. 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作(一)(二)時間)及相關研究所專業課程6學分(一學期至多3學分)。
7. 專題研究得免修專題製作。進階英文(一)(二)(三)(四)得免修英文(一)(二)、英文實習(一)(二)。
8. 畢業技能檢定包含專業證照檢定、英語能力檢定及1學分以上之校外實習。
9. 應屆畢業生若因特殊原因(如身心狀況不佳等)不適宜校外實習者，經系主任同意得予以參加系內相關實習72小時，並得抵免校外實習1學分。
10. 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開課學期。

中華科技大學日間部四技 食科系 課程表-加工與醱酵烘焙組(104學年度入學)

104年3月23日103學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過
104年7月31日103學年度第2學期第2次校課程發展委員會修正通過
104年10月12日104學年度第1學期第1次校課程發展委員會修正通過
105年1月4日104學年度第1學期第2次校課程發展委員會修正通過
106年3月20日105學年度第2學期第1次校課程發展委員會修正通過

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					學分數	時數				
科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目				一學期		二學期	
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數					學分	時數	學分	時數
學校必修	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(四)(五)	2	2	2	2	通識課程(六)(七)	2	2	2	2	畢業技能檢定			0	0	25	32			
	通識課程(三)			2	2	體育(三)			0	2															
	體育(一)(二)	1	2	1	2	英文實習(一)(二)	1	2	1	2															
	英文(一)(二)	2	2	2	2																				
	國文(一)(二)	2	2	2	2																				
	勞作教育	0.5	1																						
	服務學習			0.5	1																				
	小計	7.5	9	7.5	9	小計	3	4	3	6	小計	2	2	2	2	小計	0	0	0	0					
學院必修	通識課程(二)院核心通識	2	2			營養學	3	3												5	5				
	小計	2	2	0	0	小計	3	3	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0			0			
學系必修	生物學及實驗	2	3			中式麵食	2	3			專題製作(一)	1	2			專題討論	1	2		57	71				
	烘焙學	2	2			食品微生物	3	3			酒類與發酵食品及實驗	3	3												
	生活化學及實驗	2	3			食品微生物實驗	1	2			@食品分析(一)	2	2												
	食品產業概論	2	2			食品加工學(一)	3	3			@食品分析實驗(一)	1	2												
	食品科學概論			2	2	食品加工學實驗(一)	1	2			蛋糕與西點製作			3	3										
	麵包製作與實驗			3	3	食品加工學(二)			3	3	專題製作(二)			1	2										
	微生物學			2	2	食品加工學實驗(二)			1	2	@食品分析(二)			2	2										
	微生物學實驗			1	2	食品衛生與安全			2	2	@食品分析實驗(二)			1	2										
	分析化學及實驗			2	3	生物化學(一)			3	3	食品科技英文			2	2										
						生物化學實驗(一)			1	2															
						食品化學(一)			2	2															
	小計	8	10	10	12	小計	10	13	12	14	小計	7	9	9	11	小計	1	2	0			0			
學校選修	◎進階英文(一)(二)	2	2	2	2	◎進階英文(三)(四)	2	2	2	2	體育進階(一)(二)	1	1	1	1										
											軍訓(一)(二)	2	2	2	2										
學院選修											◎專題研究(一)(二)	1	2	1	2										
											自然與醫學健康			2	2										
選修科目	食物學原理	2	2			生物統計	2	2			校外實習(一-1)(二-1)	1	*	1	*	校外實習(一)(二)	9	*	9	*	41	42			
	保健食品概論	2	2			#網路與軟體應用	2	2			校外實習(一-2)(二-2)	2	*	2	*	校外實習(三-1)(四-1)	1	*	1	*					
	藥膳與養生			2	2	有機化學及實驗	2	3			校外實習(一-3)(二-3)	3	*	3	*	校外實習(三-2)(四-2)	2	*	2	*					
	食品原料學			2	2	食品官能品評			2	2	食品添加物	2	2			校外實習(三-3)(四-3)	3	*	3	*					
					保健食品生產實作技術			2	2	◆新穎性食品加工技術	2	2			中草藥生物技術	2	2								
					茶與咖啡			2	2	生物化學(二)	3	3			食品儀器分析	2	2								
					生機飲食與有機食品			2	2	生物化學實驗(二)	1	2			食品工程學	2	2								
					藝術蛋糕			4	4	食藥用菇菌研發	2	2			有機食品與認證	2	2								
										食品化學(二)	2	2			食品酵素學	2	2								
										生物技術			2	2	食品油脂	2	2								
										養生麵包			3	3	造型麵包	3	3								
										食品包裝			3	3	創新產品開發	2	2								
										食品檢驗特論			2	2	◎食品生物技術	3	3								
										分子美食學			2	2	營養化學			2	2						
										◎食品微生物特論			2	2	HACCP與ISO22000			2	2						
										食品市場行銷			3	3	機能性食品開發實務			2	2						
										食品衛生與法規			2	2	食品工廠管理			2	2						
										巧克力製作			3	3	食品產業經營管理			2	2						
										中草藥概論			2	2	毒物學原理			2	2						
															銀髮健康照護	2	2								
															銀髮族膳食			2	2						
		建議選修	2	2	2	2	建議選修	2	3	4	4	建議選修	7	7	6	6	建議選修	9	9	9			9		
	合計	19.5	23	19.5	23	合計	18	23	19	24	合計	16	18	17	19	合計	10	11	9	9	128	150			

- 畢業應修滿 128 學分(本系最低畢業學分)：必修 87 學分、選修 41 學分以上。
- 「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。「◆」為創新創意課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限30人之規定。
- 校外實習(一)(二)為第四學年該學期全學期在校外實習者，至少為9學分以上；修習者得免修該學期本系所開設之選、必修科目(重補修科目除外)。
- 校外實習(一-1~3)(二-1~3)(三-1~3)(四-1~3)為利用部分時間在校外實習者，得於該學期累計72小時為1學分，每學期至多以3學分採計，校外實習時數以「*」表示。
- 實習期間認定：上學期為8月1日至1月31日，下學期為2月1日至7月31日；合約書需於開學後第三階段選課結束前，送交各系彙整，循行政程序上簽。
- 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作(一)(二)時間)及相關研究所專業課程6學分(一學期至多3學分)。
- 專題研究得免修專題製作。進階英文(一)(二)(三)(四)得免修英文(一)(二)、英文實習(一)(二)。
- 畢業技能檢定包含專業證照檢定、英語能力檢定及1學分以上之校外實習。
- 應屆畢業生若因特殊原因(如身心狀況不佳等)不適宜校外實習者，經系主任同意得予以參加系內相關實習72小時，並得抵免校外實習1學分。
- 必修課，如無循序漸進、適性教學之課程，則可彈性調整開課學期。