

食品科學系

本系在衡量生源變化、產業現況與未來趨勢下，以培育食品科學專業技術人才為目標，在此目標下又分為兩項主軸，其一於食品保健組，特別注重新穎性食品加工技術、食品分析檢驗、保健營養及藥膳養生食品製造實務能力之養成；加工烘焙組則，重視一般食品加工、醱酵食品與酒類、烘焙實務實作技術，及食品行銷能力之培養。本系亦規劃許多職場相關務實致用課程，包括校內實驗（習）、校外實習，專題製作及就業學程等，實質提昇就業競爭力；配合本校相關學程之設計，可培養學生第二專長。此外，注重通識教育與資訊能力之培養，以期使學生具專業能力、人文關懷及前瞻創新的特質，不僅在職場上能有出色的表現和發展，也擁有健康的人生。

系特色：

1.重視實務技術與理論結合：加強基礎及專業課程學習，也安排校內各種實驗課程，達到理論與實作印證；聘請產業界之師資參與教學，依課程需要安排校外參觀及校外實習，使學生了解並參與產業之最新發展；規畫一學年的專題製作，提高學生學術研究與開發的能力。

2.輔導學生取得相關證照：規劃食品分析與檢驗、烘焙及食品技師為目標，以因應證照制度之趨勢。

3.發展食品保健特色養生與創新創意加工烘焙領域：以結合中草藥與健康食品為取向之養生領域，在重視健康與回歸自然的全球趨勢下，為今後台灣極具發展潛力與競爭力的領域；本系規劃相關之基礎、製造研發及行銷相關課程，希望學生能具有相關之訓練。

4.與產業園區廠商結合，提供食品技術服務，發揮本系特色：配合本校強化與鄰近產業園區的產學合作的目標與願景，本系已於鄰近南港科學園區及五股、瑞芳及大武崙工業園區中數家傳統食品或生技公司進行多件產學合作計畫或技術輔導。

5.具跨領域教學與研究之優勢:本系隸屬健康科技學院,和生物科技系及餐飲管理系於教學課程及實驗空間上,有密切的關係,為培養未來跨國性食品企業人材,必需配合具有食品專業知識且兼具市場行銷訓練的專門人才,本系和商管學院合作,開設「食品行銷與通路學程」跨領域學程,另外本系學生可同時修習健康科技學院中跨領域學程,如「應用生物技術學程」及「健康餐飲創意學程」;於跨領域研究方面,本系擁有多元化領域師資,除可提升食品研發題材之廣度及深度的優勢外,可與健康科技學院中其他系所做跨領域合作。

6.雲林校區產學實習園區結合,發展本系特色領域:本校於雲林校區成立「產學實習園區」,本強本系與產業界的結合,未來規劃與雲林縣政府合作,並規劃於園區中種植香藥草,提供學生專題製作課程及產學研發使用。

食品保健科技組之專業特色課程有:新穎性食品加工、食品微生物、食品化學、食品分析檢驗、營養學、生物化學、食品工廠管理、保健食品概論、中草藥概論、市場行銷等相關課程。

加工與醱酵烘焙組之專業特色課程則有:麵包製作實務、蛋糕與西點製作、中式麵點、市場行銷、醱酵產品等相關課程。

食品科學系學生核心能力指標

校 教育 目標	就業力			公民力				創新力			
核心 能力 指標	專業能力（Hard）			社會能力（Soft）							
	技術 運用 能力	知識 掌摺 能力	證照 資格 取得	主動 進取 能力	溝通 協調 能力	團隊 合作 能力	自我 管理 能力	解決 問題 能力	科技 運用 能力	規劃 創新 能力	學習 分析 能力
	專業能力（就業力）以培育食品科學專業技術人才為目標，重視實務技術與理論結合之應用，並取得相關證照；且相關課程之安排又以健康養生、保健食品之食品科技內容為主軸，以呼應健康科技學院以「健康產業人才培育」之教育目標。			本校願景以「誠、正、法、新」為校訓，落實技職教育理念、創新工商民生科技、推展全人終身教育；成為「優質教學與產學合作具特色之科技大學」，並聚焦於『公民力』『就業力』『創新力』三個指標，俾利量化與衡量辦學績效；依據校務及院務發展目標及專業發展趨勢，本系在以「培育食品科學專業技術人才為目標」下，衡量系專業發展、學生背景及自身發展條件，除專業能力（就業力）外，亦於各課程培養學生之「創新力」，如獨立思考分析與創意學習，善用科技知識技能並解決問題，具備整合各種學科概念，發展規劃、創新知識體系能力；更培養學生之「公民力」，如藉著主動進取的精神不斷學習技能，以適應環境變遷，有良好的自我管理能力以善盡社會公民責任；使具備宏觀視野，能理解專業倫理與社會責任，形成關懷與諒解之情操，有效溝通、協調，以領導或發展團隊、合作解決問題。							

食品科學系必修科目與核心能力對照表(食品保健科技組)

必修科目	就業力			公民力(通識)				創新力			
	專業能力（Hard）			社會能力（Soft）							
	技術	知識	證照	主動	溝通	團隊	自我	解決	科技	規劃	學習
	運用	掌握	資格	進取	協調	合作	管理	問題	運用	創新	分析
能力	能力	取得	能力	能力	能力	能力	能力	能力	能力	能力	能力
國文		10%		5%	70%		5%	5%			5%
英文		10%	20%	5%	50%		5%	5%			5%
中華人文		10%		10%	10%	10%	20%	15%	5%	10%	10%
體育	5%	5%		30%	10%	35%	10%	5%			
勞作教育				30%	10%	35%	10%	15%			
服務學習				30%	10%	35%	10%	15%			
食品工業 展望與職 場倫理		15%		20%	15%	10%	20%	5%	5%	5%	10%
生物學		70%						10%	5%	5%	10%
生物學 實驗	50%	25%						5%	10%	5%	5%
化學		70%						10%	5%	5%	10%
化學 實驗	50%	20%						5%	15%	5%	5%
食品 產業 概論		70%						10%	5%	5%	10%
分析 化學		70%						10%	5%	5%	10%
分析 化學 實驗	50%	10%	20%					5%	10%		5%
食品 科學 概論		70%						10%	5%	5%	10%

微生物學		70%						10%	5%	5%	10%
微生物學實驗	50%	10%	10%					10%	5%	5%	10%
有機化學		70%						10%	5%	5%	10%
有機化學實驗	50%	10%						10%	15%	5%	10%
食品加工		60%						10%	15%	5%	10%
食品加工實驗	50%	10%	5%					10%	15%	5%	5%
食品微生物		70%						10%	5%	5%	10%
食品微生物實驗	50%	10%	10%					5%	20%		5%
食品衛生與全		50%	10%					15%	10%	5%	10%
生物化學		70%						10%	5%	5%	10%
生物化學實驗	50%	20%						5%	15%	5%	5%
營養學		70%						10%	5%	5%	10%
食品化學		70%						10%	5%	5%	10%
食品分析與檢驗	50%	10%	20%					5%	10%		5%
保健食品概論		70%						10%	5%	5%	10%
專題製作	10%	10%						30%	10%	30%	10%
食品科技英文		30%	10%	5%	30%		5%	5%	5%	5%	5%
中草藥概論	10%	60%						10%	5%	5%	10%
食品市場行銷		40%		5%	5%	5%	5%	10%		20%	10%

食品 產業 經營 管理		35%		10%	10%	10%	10%	10%		5%	10%
專題 討論	10%	10%						10%	10%	20%	40%

食品科學系必修科目與核心能力對照表(加工與醱酵烘焙組)

必修科目	就業力			公民力(通識)				創新力			
	專業能力（Hard）			社會能力（Soft）							
	技術	知識	證照	主動	溝通	團隊	自我	解決	科技	規劃	學習
	運用	掌握	資格	進取	協調	合作	管理	問題	運用	創新	分析
能力	能力	取得	能力	能力	能力	能力	能力	能力	能力	能力	能力
國文		10%		5%	70%		5%	5%			5%
英文		10%	20%	5%	50%		5%	5%			5%
中華人文		10%		10%	10%	10%	20%	15%	5%	10%	10%
體育	5%	5%		30%	10%	35%	10%	5%			
勞作教育				30%	10%	35%	10%	15%			
服務學習				30%	10%	35%	10%	15%			
食品工業展望與職場倫理		15%		20%	15%	10%	20%	5%	5%	5%	10%
生物學及實驗	25%	50%						5%	10%	5%	5%
生活化學及實驗	25%	50%						5%	10%	5%	5%
食品產業概論		70%						10%	5%	5%	10%
烘焙學	50%	25%						10%	5%	5%	5%
分析化學及實驗	20%	40%	20%					5%	10%		5%
食品科學概論		70%						10%	5%	5%	10%
微生物學		70%						10%	5%	5%	10%

微生物學實驗	50%	10%	10%					10%	5%	5%	10%
麵包製作與實驗	50%	15%	15%					5%	5%	5%	5%
中式麵食	50%	10%	20%					5%	5%	5%	5%
食品加工		60%						10%	15%	5 %	10%
食品加工實驗	50%	10%	5%					10%	15%	5%	5%
食品微生物		70%						10%	5%	5%	10%
食品微生物實驗	50%	10%	10%					5%	20%		5%
食品衛生與全		50%	10%					15%	10%	5 %	10%
生物化學		70%						10%	5%	5%	10%
生物化學實驗	50%	20%						5%	15%	5%	5%
營養學		70%						10%	5%	5%	10%
食品化學		70%						10%	5%	5%	10%
食品分析與檢驗	50%	10%	20%					5%	10%		5%
專題製作	10%	10%						30%	10%	30%	10%
蛋糕與西點製作	50%	10%	20%					5%	5%	5%	5%
食品科技英文		30%	10%	5%	30%		5%	5%	5%	5%	5%
專題討論	10%	10%						10%	10%	20%	40%