中華科技大學日間部四技食品科學系 食品保健科技組 課程規畫表(106學年度入學)

106年03月 日105學年度第2學期第 次校課程發展委員會通過

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			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)	2	2	/	/		畢業技能檢定	/	/	0	0		25	30
	通識課程(三)	/	/	2	2	體育(三)	/	/	1	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	1	1	/	/																				
	服務學習	/	/	1	1																				
	小計	8	9	8	9	小計	3	4	4	6		小計	2	2	0	0		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	2	2				專題製作(一)	1	2				專題討論			2	2		12	14
	衛生與安全			2	2	保健食品概論			2	2		專題製作(二)			1	2									
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2		小計	1	2	1	2		小計	0	0	2	2			
學系必修	化學	2	2			有機化學	2	2				生物化學(二)	2	2				校外實習	2	*				58	56
	化學實驗	2	2			有機化學實驗	2	2				生物化學實驗(二)	2	2				食品工廠管理	2	2					
	分析化學			2	2	食品微生物學	2	2				食品分析(一)	2	2				食品儀器分析實務	2	2					
	分析化學實驗			2	2	食品微生物學實驗	2	2				食品分析實驗(一)	2	2				食品工程學			2	2			
	微生物學			2	2	食品加工學(一)	2	2				食品化學(一)	2	2											
	微生物學實驗			2	2	食品加工學實驗(一)	2	2				食品化學(二)			2	2									
						食品加工學(二)			2	2		食品分析(二)			2	2									
						食品加工學實驗(二)			2	2		食品分析實驗(二)			2	2									
						食品衛生與安全			2	2															
						生物化學(一)			2	2															
						生物化學實驗(一)			2	2															
	小計	4	4	8	8	小計	12	12	10	10		小計	10	10	6	6		小計	6	4	2	2			
選修科目 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								33	33
												軍訓(一)(二)	2	2	2	2									
												◎專題研究(一)(二)	1	1	1	1									
學院選修	健康科技概論	2	2			保健藥膳配方設計	2	2				健康產業市場分析	2	2				智財權概論	2	2					
	咖啡美學	2	2			實驗設計	2	2				寵物美容與保健	2	2				飲食市場行銷	2	2					
	養生餐實作			2	2	銀髮食療保健			2	2		婦女保健			2	2		寵物食品配方設計			2	2			
	美學創意設計			2	2	創業與店面經營管理			2	2		人際關係溝通			2	2		產婦膳食設計			2	2			
學系選修	食品產業概論	2	2			網路與軟體應用	2	2				校外實習(1-1)(2-1)	1	*	1	*		校外實習(3-1)(4-1)	1	*	1	*			
	生物學	2	2			生物統計	2	2				校外實習(1-2)(2-2)	2	*	2	*		校外實習(3-2)(4-2)	2	*	2	*			
	生物學實驗	2	2			中式麵食	3	3				校外實習(1-3)(2-3)	3	*	3	*		校外實習(3-3)(4-3)	3	*	3	*			
	烘焙學	2	2			藝術蛋糕			4	4		養生麵包	4	4				藥膳與養生實務	2	2					
	食物學原理			2	2	茶與咖啡			2	2		食品添加物	2	2				中草藥生物技術	2	2					
	食品原料學			2	2	保健食品生產實作技術			2	2		新穎性食品加工技術實務	2	2				食品產業電子商務應用	2	2					
	食品科學概論			2	2	食品感官品評實務			2	2		酒類與發酵食品	2	2				食品酵素學	2	2					
	麵包製作與實驗			3	3							樂活銀髮生活教育	2	2				食品油脂	2	2					
												食品科技英文	2	2				創新產品開發	2	2					
												食藥用菇菌類研發			2	2		造型麵包			4	4			
												食品衛生與法規			2	2		食品市場行銷			2	2			
												生物技術			2	2		生機飲食與有機食品			2	2			
												食品包裝			2	2		HACCP與ISO22000			2	2			
												食品檢驗特論			2	2		機能性食品開發實務			2	2			
												食品微生物特論			2	2		食品微型創業			2	2			
												自然醫學與健康			2	2		銀髮健康照護			2	2			
												蛋糕與西點製作			3	3		銀髮族膳食			2	2			
												中草藥概論			2	2		毒物學原理			2	2			
												分子美食學			2	2		食品產業經營管理			2	2			
												食品會議展覽規劃			2	2									
	建議選修	4	4	4	4	建議選修	4	4	4	4		建議選修	4	4	4	4		建議選修	4	4	5	5			
	合計	18	19	22	23	合計	22	24	19	20		合計	17	18	11	12		合計	10	8	9	9		**128**	**133**

中華科技大學日間部四技食品科學系 加工與醱酵烘焙組 課程規畫表(106學年度入學)

106年03月 日105學年度第2學期第 次校課程發展委員會通過

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			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)	2	2	/	/		畢業技能檢定	/	/	0	0		25	30
	通識課程(三)	/	/	2	2	體育(三)	/	/	1	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	1	1	/	/																				
	服務學習	/	/	1	1																				
	小計	8	9	8	9	小計	3	4	4	6		小計	2	2	0	0		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	2	2				專題製作(一)	1	2				專題討論			2	2		12	14
	衛生與安全			2	2	保健食品概論			2	2		專題製作(二)			1	2									
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	2	2		小計	1	2	1	2		小計	0	0	2	2			
學系必修	烘焙學	3	3			中式麵食	3	3				酒類與發酵食品	2	2				校外實習	2	*				58	56
	化學	2	2			食品微生物學	2	2				食品化學(一)	2	2				食品工程學	2	2					
	分析化學	2	2			食品微生物學實驗	2	2				食品分析(一)	2	2				食品市場行銷	2	2					
	麵包製作與實驗			3	3	食品加工學(一)	2	2				食品分析實驗(一)	2	2				食品工廠管理			2	2			
	微生物學			2	2	食品加工學實驗(一)	2	2				蛋糕與西點製作			3	3									
	微生物學實驗			2	2	食品加工學(二)			2	2		食品分析(二)			2	2									
						食品加工學實驗(二)			2	2		食品分析實驗(二)			2	2									
						食品衛生與安全			2	2															
						生物化學(一)			2	2															
						生物化學實驗(一)			2	2															
	小計	7	7	7	7		11	11	10	10		小計	8	8	7	7		小計	6	4	2	2			
選修科目 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								33	33
												軍訓(一)(二)	2	2	2	2									
												◎專題研究(一)(二)	1	1	1	1									
學院選修	健康科技概論	2	2			保健藥膳配方設計	2	2				健康產業市場分析	2	2				智財權概論	2	2					
	咖啡美學	2	2			實驗設計	2	2				寵物美容與保健	2	2				飲食市場行銷	2	2					
	養生餐實作			2	2	銀髮食療保健			2	2		婦女保健			2	2		寵物食品配方設計			2	2			
	美學創意設計			2	2	創業與店面經營管理			2	2		人際關係溝通			2	2		產婦膳食設計			2	2			
學系選修	食物學原理	2	2			網路與軟體應用	2	2				校外實習(1-1)(2-1)	1	*	1	*		校外實習(3-1)(4-1)	1	*	1	*			
	生物學	2	2			生物統計	2	2				校外實習(1-2)(2-2)	2	*	2	*		校外實習(3-2)(4-2)	2	*	2	*			
	生物學實驗	2	2			有機化學	2	2				校外實習(1-3)(2-3)	3	*	3	*		校外實習(3-3)(4-3)	3	*	3	*			
	食品產業概論	2	2			有機化學實驗	2	2				食品科技英文	2	2				藥膳與養生實務	2	2					
	化學實驗	2	2			月子餐						食品添加物	2	2				食品市場行銷	2	2					
	食品原料學			2	2	食品感官品評實務			2	2		新穎性食品加工技術實務	2	2				中草藥生物技術	2	2					
	食品衛生與法規			2	2	保健食品生產實作技術			2	2		生物化學(二)	2	2				食品儀器分析實務	2	2					
	食品科學概論			2	2	藝術蛋糕			4	4		生物化學實驗(二)	2	2				食品工程學	2	2					
	分析化學實驗			2	2	茶與咖啡			2	2		養生麵包	4	4				造型麵包	4	4					
												樂活銀髮生活教育	2	2				食品酵素學	2	2					
												食品化學(二)			2	2		生機飲食與有機食品	2	2					
												巧克力製作			4	4		創新產品開發	2	2					
												生物技術			2	2		食品工廠管理	2	2					
												食品包裝			2	2		銀髮健康照護	2	2					
												食品檢驗特論			2	2		食品油脂	2	2					
												分子美食學			2	2		食品產業電子商務應用	2	2					
												食品微生物特論			2	2		食品微型創業			2	2			
												食藥用菇菌類研發			2	2		HACCP與ISO22000			2	2			
												中草藥概論			2	2		機能性食品開發實務			2	2			
												自然醫學與健康			2	2		食品產業經營管理			2	2			
												食品會議展覽規劃			2	2		毒物學原理			2	2			
																		銀髮族膳食			2	2			
	建議選修	2	2	4	4	建議選修	4	4	4	4		建議選修	4	4	4	4		建議選修	4	4	7	7			
	合計	19	20	21	22	合計	21	23	19	20		合計	15	16	12	13		合計	10	10	11	11		**128**	**133**