

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劃表(107學年度入學)

107年4月11日106學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過
109年4月6日108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		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期		科目				第一學期	
		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)	2	2	/	/								
	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			
	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			食品工廠管理	2	2					
	化學實驗	2	2			有機化學實驗	2	2			生物化學實驗(二)	2	2			食品儀器分析實務	2	2					
	分析化學			2	2	食品微生物學	2	2			@食品分析(一)	2	2			食品工程學			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										
	@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													
小計	4	4	8	8	小計	12	12	10	10	小計	10	10	6	6	小計	4	4	2	2				
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								
											◎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			
選修科目	食品產業概論	2	2			#網路與軟體應用	2	2			成長實習(一)	1	*	1	*	成長實習(一)	1	*	1	*			
	生物學	2	2			生物統計	2	2			校外實習(一)(二)	9	*	9	*	校外實習(三)(四)	9	*	9	*			
	生物學實驗	2	2			中式麵食	3	3			◆養生麵包	4	4			藥膳與養生實務	2	2					
	@烘焙學	2	2			◆藝術蛋糕			4	4	食品添加物	2	2			中草藥生物技術	2	2					
	食物學原理			2	2	茶與咖啡			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					
	食品原料學			2	2	保健食品生產實作技術			2	2	酒類與發酵食品	2	2			食品酵素學	2	2					
	▲食品科學概論			2	2	食品感官品評實務			2	2	食品科技英文	2	2			食品油脂	2	2					
	麵包製作與實驗			3	3						食品物性學實務	2	2			◆創新產品開發	2	2					
											食藥用菌類研發			2	2	中醫營養學實務	2	2					
											食品衛生與法規			2	2	◆造型麵包			3	3			
											食品生物技術			2	2	食品市場行銷			2	2			
											食品包裝			2	2	生機飲食與有機食品			2	2			
											食品檢驗特論			2	2	@HACCP與ISO22000			2	2			
											食品微生物特論			2	2	機能性食品開發實務			2	2			
											自然醫學與健康			2	2	食品微型創業			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	食品技師實務			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	6	6	5	5			
合計	18	19	22	23	合計	21	22	20	22	合計	17	18	11	12	合計	10	10	9	9	128	135		

備註：

- 「#」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。「▲」為職能專業課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規定。
- 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)。
- 學生除應依課規修畢必、選修學分外，同時須通過畢業門檻三項檢定，包含「英語能力檢定」、「專業證照」及至少修畢1學分以上(含)校外實習。
- 本系學生選修外系課程將予承認為本系選修學分，全部總計不超過10學分(含本校所認可之外校課程、校選修科目)為原則。
- 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108小時，並得抵免校外實習1學分。
- 校外實習課程可分為成長實習(一)、暑期實習、學期實習及學年實習課程。實習時數以*號表示。
 ☆成長實習(一)：實習內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，實習時數需達108小時，除認列為畢業門檻，並可採計1學分，且在學期間以認列1學分為限。
 ☆暑期實習：實習內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，需於暑假期間在同一機構連續實習8週，且實習時數不得低於320小時，除認列為畢業門檻，並可採計2學分。
 ☆學期(年)實習：內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，課程名稱為校外實習(一)(二)(三)(四)，需於學期(年)期間進行至少為期4.5(9)個月實習，除認列為畢業門檻，並可採計9(18)學分，且得予免修當學期(年)系、院選必修課(重補修科目除外)，但免修學分數上限不得超過當學期校外實習學分數，除認列為畢業門檻，且在學期間以認列9(18)學分為限。

中華科技大學 日間部四技食品科學系 加工與發酵烘焙組課程規劃表(107學年度入學)

107年4月11日106學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過
109年4月6日108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		第一學期		第二學期		科目		第一學期		第二學期		科目		第一學期				第二學期					
		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	/	/								
	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			
	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
學系必修	@烘焙學	3	3			@中式麵食	3	3			酒類與發酵食品	2	2			食品工程學	2	2					
	化學	2	2			食品微生物學	2	2			食品化學(一)	2	2			食品市場行銷	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			食品工廠管理			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										
	@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	小計		11	11	10	10	小計		8	8	7	7	小計		4	4	2	2
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	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			
選修科目	食物學原理	2	2			#網路與軟體應用	2	2			成長實習(一)	1	*	1	*	成長實習(一)	1	*	1	*			
	生物學	2	2			生物統計	2	2			校外實習(一)(二)	9	*	9	*	校外實習(三)(四)	9	*	9	*			
	生物學實驗	2	2			有機化學	2	2			食品科技英文	2	2			藥膳與養生實務	2	2					
	食品產業概論	2	2			有機化學實驗	2	2			食品添加物	2	2			食品市場行銷	2	2					
	化學實驗	2	2			月子餐			2	2	◆新穎性食品加工技術實務	2	2			中草藥生物技術	2	2					
	食品原料學			2	2	食品感官品評實務			2	2	生物化學(二)	2	2			食品儀器分析實務	2	2					
	食品衛生與法規			2	2	◆保健食品生產實作技術			2	2	生物化學實驗(二)	2	2			食品工程學	2	2					
	▲食品科學概論			2	2	◆藝術蛋糕			4	4	◆養生麵包	4	4			◆造型麵包	4	4					
	分析化學實驗			2	2	茶與咖啡			2	2	食品物性學實務	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					
											食品生物技術			2	2	食品工廠管理	2	2					
											食品包裝			2	2	食品油脂	2	2					
											食品檢驗特論			2	2	食品產業電子商務應用	2	2					
											◆分子美食學			2	2	中醫營養學實務	2	2					
											食品微生物特論			2	2	食品微型創業			2	2			
											食藥用菌類研發			2	2	@HACCP與ISO22000			3	3			
											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			
																食品技師實務			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		6	6	7	7
合計		19	20	21	22	合計		20	21	20	22	合計		15	16	12	13	合計		10	10	11	11

備註：

- 「#」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。「▲」為職能專業課程。「◎」為榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規定。
- 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)。
- 學生除應依課規修畢必、選修學分外，同時須通過畢業門檻三項檢定，包含「英語能力檢定」、「專業證照」及至少修畢1學分以上(含)校外實習。
- 本系學生選修外系課程將予承認為本系選修學分，全部總計不得超過10學分(含本校所認可之外校課程、校選修科目)為原則。
- 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108小時，並得抵免校外實習0學分。
- 校外實習課程可分為成長實習(一)、暑期實習、學期實習及學年實習課程。實習時數以*號表示。
 ☆成長實習(一)：實習內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，實習時數需達108小時，除認列為畢業門檻，並可採計1學分，且在學期間以認列1學分為限。
 ☆暑期實習：實習內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，需於暑假期間在同一機構連續實習8週，且實習時數不得低於320小時，除認列為畢業門檻，並可採計2學分。
 ☆學期(年)實習：內容以專業能力、實作技巧為主之專業職能訓練，課程名稱為校外實習(一)(二)(三)(四)，需於學期(年)期間進行至少為期4.5(9)個月實習，除認列為畢業門檻，並可採計9(18)學分，且得予免修當學期(年)系、院選必修課(重補修科目除外)，但免修學分上限不得超過當學期校外實習學分數，除認列為畢業門檻，且在學期間以認列9(18)學分為限。