

保健營養系【四年制日間部】**食品製造與安全管理**國際學生產學合作專班科目表（112入學年度）

113年2月1日112學年度第3次保健營養系課程委員會議通過
 0年0月0日0學年度第0次醫學與健康學院課程委員會議提案修正
 0年0月0日0學年度第0次校課程委員會議提案修正

課程 序號	系科 代碼	組 別	類別 代碼	類別名稱	群別 代碼	群別名稱	選別 代碼	科目名稱	學分 數	授課 時數	實習 時數	建議修 課學年	建議修 課學期	課程屬性(可複選)	備註
1	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：聽力練習	2	4	0	112	2		
2	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：口語練習	2	4	0	112	2		
3	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：閱讀練習	2	4	0	112	2		
4	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：書寫練習	2	4	0	112	2		
5	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：聽力練習	2	4	0	113	1		
6	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：口語練習	2	4	0	113	1		
7	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：閱讀練習	2	4	0	113	1		
8	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：書寫練習	2	4	0	113	1		
9	HP	0	P	基礎通識	00		1	國際職場英文	2	2	0	112	2		
10	HP	0	Q	博雅通識	00		2	國際禮儀	2	2	0	113	1		二選一
11	HP	0	Q	博雅通識	00		2	健康體適能	2	2	0	113	1		
12	HP	0	Q	博雅通識	00		2	人際關係與溝通表達	2	2	0	113	2		二選一
13	HP	0	Q	博雅通識	00		2	體適能評估與指導	2	2	0	113	2		
14	HP	0	Q	博雅通識	00		2	TED 短講與專業表達	2	2	0	114	1		二選一
15	HP	0	Q	博雅通識	00		2	健康休閒與生活	2	2	0	114	1		
基礎通識小計									18	34	0				
博雅通識至少應修學分數									6	6	0				
1	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學(一)	2	2	0	112	2		
2	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學(二)	2	2	0	113	1		
3	HP	0	8	專業必修	00		1	食物學原理	2	2	0	112	2		
4	HP	0	8	專業必修	00		1	食品科學概論	2	2	0	112	2		
5	HP	0	8	專業必修	00		1	食品工廠管理與實務	2	2	0	113	1		
6	HP	0	8	專業必修	00		1	職前教育與職場倫理	2	2	0	113	1		
7	HP	0	8	專業必修	00		1	食品專業英文(一)	2	2	0	113	2		
8	HP	0	8	專業必修	00		1	食品專業英文(二)	2	2	0	114	1		
9	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工	2	2	0	113	2		
10	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工實驗	2	0	2	113	2		
11	HP	0	8	專業必修	00		1	膳食計畫與供應	4	4	0	114	1		
12	HP	0	8	專業必修	00		1	營養烘焙學與實習	4	0	4	114	1		
13	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生安全與實務(一)	4	4	0	114	2		
14	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生安全與實務(二)	4	4	0	115	1		
15	HP	0	8	專業必修	00		1	食品化學	2	2	0	114	2		
16	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物學	2	2	0	115	1		
17	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物實驗	2	0	2	115	1		
18	HP	0	8	專業必修	00		1	餐飲HACCP理論與實務	2	2	0	115	2		
19	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析	2	2	0	115	2		

課程 序號	系科 代碼	組 別	類別 代碼	類別名稱	群別 代碼	群別名稱	選別 代碼	科目名稱	學分 數	授課 時數	實習 時數	建議修 課學年	建議修 課學期	課程屬性(可複選)	備註	
20	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析實驗	2	0	2	115	2			
21	HP	0	8	專業必修	00		1	專題討論	2	2	0	116	1			
22	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(一)	6	0	26	113	2	學期實習	實習總時數至少480小時	
23	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(二)	6	0	26	114	1	學期實習	實習總時數至少480小時	
24	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(三)	6	0	26	114	2	學期實習	實習總時數至少480小時	
25	HP	0	8	專業選修	00		2	產業實務實習(四)	6	0	26	115	1	學期實習	實習總時數至少480小時	
26	HP	0	8	專業選修	00		2	產業實務實習(五)	6	0	26	115	2	學期實習	實習總時數至少480小時	
27	HP	0	8	專業選修	00		2	產業實務實習(六)	6	0	26	116	1	學期實習	實習總時數至少480小時	
28	HP	0	9	專業選修	00		2	中餐烹調與實作	4	0	4	112	2			
29	HP	0	9	專業選修	00		2	中式米麵食製作	4	0	4	113	1			
30	HP	0	9	專業選修	00		2	銀髮膳食製作	4	0	4	114	2			
31	HP	0	9	專業選修	00		2	月子餐飲與實作	4	0	4	116	1			
32	HP	0	9	專業選修	00		2	食品生物技術	2	2	0	115	1			
33	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(一)	3	6	0	115	1			
34	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(二)	3	6	0	115	2			
35	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(三)	3	6	0	116	1			
36	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-發現與解決問題	3	6	0	115	1			
37	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-食品領域實作	3	6	0	115	2			
38	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-產品開發	3	6	0	116	1			
專業必修小計									68	40	88					
專業選修至少應修學分數									36							
畢業學分數合計									128							

系科(學位學程)主任/共同教育中心組長：

學院院長/共同教育中心主任：

教務長(校課程委員會召集人)：