

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)

115年3月5日114學年度第5次保健營養系課程委員會議修正通過

115年3月10日114學年度第4次醫學與健康學院課程委員會議修正通過

115年3月20日114學年度第2次臨時校課程委員會議修正通過

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	國際職場英文	2	2	0	112	2		
6	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：聽力練習	2	4	0	113	1		
7	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：口語練習	2	4	0	113	1		
8	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：閱讀練習	2	4	0	113	1		
9	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：書寫練習	2	4	0	113	1		
10	HP	0	Q	博雅通識	00		2	國際禮儀	2	2	0	113	1		
11	HP	0	Q	博雅通識	00		2	健康體適能	2	2	0	113	1		二選一
12	HP	0	Q	博雅通識	00		2	人際關係與溝通表達	2	2	0	113	2		
13	HP	0	Q	博雅通識	00		2	體適能評估與指導	2	2	0	113	2		二選一
14	HP	0	Q	博雅通識	00		2	TED 短講與專業表達	2	2	0	114	1		
15	HP	0	Q	博雅通識	00		2	健康休閒與生活	2	2	0	114	1		二選一
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	食物學原理	2	2	0	112	2		
3	HP	0	8	專業必修	00		1	食品科學概論	2	2	0	112	2		
4	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學(二)	2	2	0	113	1		
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	食品加工	2	2	0	113	2		
9	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工實驗	2	0	2	113	2		
10	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(一)	6	0	24	113	2	學期實習	實習總時數至少432小時
11	HP	0	8	專業必修	00		1	食品專業英文(二)	2	2	0	114	1		
12	HP	0	8	專業必修	00		1	膳食計畫與供應	4	4	0	114	1		
13	HP	0	8	專業必修	00		1	營養烘焙學與實習	4	0	4	114	1		
14	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(二)	6	0	22	114	1	學期實習	實習總時數至少396小時

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
15	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生安全與實務(一)	4	4	0	114	2		
16	HP	0	8	專業必修	00		1	食品化學	2	2	0	114	2		
17	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(三)	6	0	22	114	2	學期實習	實習總時數至少396小時
18	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生安全與實務(二)	4	4	0	115	1		
19	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物學	2	2	0	115	1		
20	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物實驗	2	0	2	115	1		
21	HP	0	8	專業必修	00		1	餐飲HACCP理論與實務	2	2	0	115	2		
22	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析	2	2	0	115	2		
23	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析實驗	2	0	2	115	2		
24	HP	0	8	專業必修	00		1	專題討論	2	2	0	116	1		
25	HP	0	9	專業選修	00		2	中餐烹調與實作	4	0	4	112	2		
26	HP	0	9	專業選修	00		2	中式米麵食製作	4	0	4	113	1		
27	HP	0	9	專業選修	00		2	銀髮膳食製作	4	0	4	114	2		
28	HP	0	9	專業選修	00		2	產業實務實習(四)	6	0	22	115	1	學期實習	實習總時數至少396小時
29	HP	0	9	專業選修	00		2	食品生物技術	2	2	0	115	1		
30	HP	0	9	專業選修	00		2	產業實務實習(五)	6	0	22	115	2	學期實習	實習總時數至少396小時
31	HP	0	9	專業選修	00		2	產業實務實習(六)	6	0	22	116	1	學期實習	實習總時數至少396小時
32	HP	0	9	專業選修	00		2	月子餐飲與實作	4	0	4	116	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-產品開發	3	6	0	114	1或2		
37	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-發現與解決問題	3	6	0	114	1或2		
38	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-食品領域實作	3	6	0	114	1或2		實習替代課程
39	HP	0	9	專業選修	00		2	蔬果加工與實作(一)	3	1	2	114	1或2		
40	HP	0	9	專業選修	00		2	食品發酵與實作(一)	3	1	2	114	1或2		
41	HP	0	9	專業選修	00		2	肉品加工與實作	3	1	2	115	1或2		
42	HP	0	9	專業選修	00		2	素食食品製備	3	1	2	115	1或2		
43	HP	0	9	專業選修	00		2	飲料調製	3	1	2	115	1或2		
44	HP	0	9	專業選修	00		2	麵食產品製作	3	1	2	115	1或2		
45	HP	0	9	專業選修	00		2	食品加工與行銷(一)	6	3	3	115	1或2		
46	HP	0	9	專業選修	00		2	即食產品製備	3	1	2	116	1		
47	HP	0	9	專業選修	00		2	穀物加工與實作	3	1	2	116	1		
48	HP	0	9	專業選修	00		2	食品品質管制實務	3	1	2	116	1		
49	HP	0	9	專業選修	00		2	蔬果加工與實作(二)	3	1	2	116	1		

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
50	HP	0	9	專業選修	00		2	食品發酵與實作(二)	3	1	2	116	1		
51	HP	0	9	專業選修	00		2	食品加工與行銷(二)	6	3	3	116	1		
專業必修小計									68	40	78				
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：

保健營養系
主任 吳明修

419

學院院長/共同教育中心主任：

醫學與健康學院
院長 陳中一 1/9

教務長(校課程委員會召集人)：

陳以萍 1/9

謝妙琪
152409

教務長 林雅菁

1.5.16.149

114學年第2次校課程委員會通過

1/9

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（113入學年度）

115.4.14

115年3月5日114學年度第5次保健營養系課程委員會議修正通過

115年3月10日114學年度第4次醫學與健康學院課程委員會議修正通過

115年3月20日114學年度第2次臨時校課程委員會議修正通過

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	113	2		
2	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：口語練習	1	2	0	113	2		
3	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：閱讀練習	1	2	0	113	2		
4	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文入門：書寫練習	1	2	0	113	2		
5	HP	0	P	基礎通識	00		1	國際職場英文	2	2	0	113	2		
6	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：聽力練習	1	2	0	114	1		
7	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：口語練習	1	2	0	114	1		
8	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：閱讀練習	2	4	0	114	1		
9	HP	0	P	基礎通識	00		1	華語文基礎：書寫練習	1	2	0	114	1		
10	HP	0	Q	博雅通識	00		2	國際禮儀	2	2	0	114	1		
11	HP	0	Q	博雅通識	00		2	生物多樣性	2	2	0	114	1		二選一
12	HP	0	Q	博雅通識	00		2	人際關係與溝通表達	2	2	0	114	2		二選一
13	HP	0	Q	博雅通識	00		2	科學探究與文明	2	2	0	114	2		二選一
14	HP	0	Q	博雅通識	00		2	資訊安全與社會	2	2	0	115	1		二選一
15	HP	0	Q	博雅通識	00		2	台灣歷史與文化	2	2	0	115	1		二選一
基礎通識小計									12	22	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	113	2	健康主軸	
2	HP	0	8	專業必修	00		1	食物學原理	2	2	0	113	2	健康主軸	
3	HP	0	8	專業必修	00		1	食品科學概論	2	2	0	113	2		
4	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學(二)	2	2	0	114	1	健康主軸	
5	HP	0	8	專業必修	00		1	食品工廠管理與實務	2	2	0	114	1		
6	HP	0	8	專業必修	00		1	職前教育與職場倫理	2	2	0	114	1		
7	HP	0	8	專業必修	00		1	食品專業英文(一)	2	2	0	114	2	專業職場英文術語	
8	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工	2	2	0	114	2	健康主軸	
9	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工實驗	2	0	2	114	2		
10	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(一)	6	0	22	114	2	學期實習	實習總時數至少396小時
11	HP	0	8	專業必修	00		1	食品專業英文(二)	2	2	0	115	1	專業職場英文術語	
12	HP	0	8	專業必修	00		1	膳食計畫與供應	4	4	0	115	1		
13	HP	0	8	專業必修	00		1	營養烘焙學與實習	4	0	4	115	1		
14	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(二)	6	0	22	115	1	學期實習	實習總時數至少396小時
15	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生安全與實務(一)	4	4	0	115	2		
16	HP	0	8	專業必修	00		1	食品化學	2	2	0	115	2		
17	HP	0	8	專業必修	00		1	產業實務實習(三)	6	0	22	115	2	學期實習	實習總時數至少396小時

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	
18	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生安全與實務(二)	4	4	0	116	1			
19	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物學	2	2	0	116	1			
20	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物實驗	2	0	2	116	1			
21	HP	0	8	專業必修	00		1	餐飲HACCP理論與實務	2	2	0	116	2			
22	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析	2	2	0	116	2			
23	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析實驗	2	0	2	116	2			
24	HP	0	8	專業必修	00		1	專題討論	2	2	0	117	1			
25	HP	0	9	專業選修	00		2	中餐烹調與實作	4	0	4	113	2			
26	HP	0	9	專業選修	00		2	飲食與文化	2	2	0	113	2			
27	HP	0	9	專業選修	00		2	台灣時令與食材	2	2	0	113	2			
28	HP	0	9	專業選修	00		2	中式米麵食製作	4	0	4	114	1			
29	HP	0	9	專業選修	00		2	健康飲食實務製作	4	0	4	114	1	健康主軸		
30	HP	0	9	專業選修	00		2	銀髮膳食製作	4	0	4	115	2			
31	HP	0	9	專業選修	00		2	食品添加物	2	2	0	116	1	健康主軸		
32	HP	0	9	專業選修	00		2	食品生物技術	2	2	0	116	1			
33	HP	0	9	專業選修	00		2	產業實務實習(四)	6	0	22	116	1	學期實習	實習總時數至少396小時	
34	HP	0	9	專業選修	00		2	產業實務實習(五)	6	0	22	116	2	學期實習	實習總時數至少396小時	
35	HP	0	9	專業選修	00		2	月子餐飲與實作	4	0	4	117	1			
36	HP	0	9	專業選修	00		2	產業實務實習(六)	6	0	22	117	1	學期實習	實習總時數至少396小時	
37	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(一)	4	8	0	116	1			
38	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(二)	4	8	0	116	2			
39	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(三)	4	8	0	117	1			
40	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-發現與解決問題	2	4	0	116	1			
41	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-食品領域實作	2	4	0	116	2			
42	HP	0	9	專業選修	00		2	自主學習-產品開發	2	4	0	117	1			
43	HP	0	9	專業選修	00		2	肉品加工與實作	3	1	2	115	1或2		實習替代課程	
44	HP	0	9	專業選修	00		2	素食食品製備	3	1	2	115	1或2			
45	HP	0	9	專業選修	00		2	飲料調製	3	1	2	115	1或2			
46	HP	0	9	專業選修	00		2	麵食產品製作	3	1	2	115	1或2			
47	HP	0	9	專業選修	00		2	食品加工與行銷(一)	6	3	3	115	1或2			
48	HP	0	9	專業選修	00		2	即食產品製備	3	1	2	116	1或2			
49	HP	0	9	專業選修	00		2	穀物加工與實作	3	1	2	116	1或2			
50	HP	0	9	專業選修	00		2	蔬果加工與實作(一)	3	1	2	116	1或2			
51	HP	0	9	專業選修	00		2	食品發酵與實作(一)	3	1	2	116	1或2			
52	HP	0	9	專業選修	00		2	食品品質管制實務	3	1	2	117	1			
53	HP	0	9	專業選修	00		2	蔬果加工與實作(二)	3	1	2	117	1			
54	HP	0	9	專業選修	00		2	食品發酵與實作(二)	3	1	2	117	1			
55	HP	0	9	專業選修	00		2	食品加工與行銷(二)	6	3	3	117	1			
專業必修小計									68	40	76					

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
專業選修至少應修學分數									42						
畢業學分數合計									128						

跨系專選規定：

1 學生可跨系專選，最高承認12學分。

系科(學位學程)主任/共同教育中心組長：

保健營養系
主任 吳明修

419

主任 吳明修

學院院長/共同教育中心主任：

醫學與健康學院
院長 陳中一

4/9

教務長(校課程委員會召集人)：

陳以萍

9/9

謝妙琪

1150409

教務長 林雅菁

115.4.14

114學年第2次校課程委員會通過

4/03