中華科技大學四技日間部生物科技系【食品產業僑生產學攜手僑生專班】課程規劃表(115學年度入學)

115年4月14日114學年度第2學期第1次系課程發展委員會通過
115年4月27日114學年度第2學期第1次院課程發展委員會通過
115年5月4日114學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

	第一學年/First Academic Year					第二學年/Second Academic Year					第三學年/Third Academic Year					第四學年/Forth Academic Year						
	科目/Course Title	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		科目/Course Title	第一學期 First Semester		第二學期 Second Semester		總學分 Total Credits	總時數 Total Hours
		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		學分 Credits	時數 Hours	學分 Credits	時數 Hours		
學校必修 (通識科目) Courses Required by the University	中文職場會話(一)	2	2	\	\	實用中文	2	2	\	\	通識課程(二)	2	2	\	\						20	20
	生活英文	2	2	\	\	食品實務英文(一)	2	2	\	\	通識課程(三)	\	\	2	2							
	中文職場會話(二)	\	\	2	2	食品實務英文(二)	\	\	2	2												
	職場英文	\	\	2	2	通識課程(一)	\	\	2	2												
	小計/Subtotal	4	4	4	4	小計/Subtotal	4	4	4	4	小計/Subtotal	2	2	2	2	小計/Subtotal	0	0	0	0		
學系必修 (專業科目) Courses Required by the Department	產業實務實習(一)	4	4	\	\	產業實務實習(三)	4	4	\	\	產業實務實習(五)	4	4	\	\	食品專題實務(一)	2	2	\	\	68	68
	生物學	2	2	\	\	食品化學	2	2	\	\	食品加工學	2	2	\	\	產業實務實習(七)	4	4	\	\		
	有機化學	2	2	\	\	食品化學實驗	2	2	\	\	食品加工學實驗	2	2	\	\	食品工程	2	2	\	\		
	有機化學實驗	2	2	\	\	產業實務實習(四)	\	\	4	4	產業實務實習(六)	\	\	4	4	食品專題實務(二)	\	\	2	2		
	食物學原理	2	2	\	\	食品微生物	\	\	2	2	烘焙學	\	\	2	2	產業實務實習(八)	\	\	4	4		
	產業實務實習(二)	\	\	4	4	食品微生物實驗	\	\	2	2	烘焙學實習	\	\	2	2	採購與成本控制	\	\	2	2		
	營養學	\	\	2	2																	
	食品衛生與餐飲安全HACCP	\	\	2	2																	
	小計/Subtotal	12	12	8	8	小計/Subtotal	8	8	8	8	小計/Subtotal	8	8	8	8	小計/Subtotal	8	8	8	8		
選修科目 Elective Course — **校選修 (通識科目)** University Electives																					40	40
學系選修 Department Electives	中式米食加工與實習(一)(二)	2	2	4	4	中式麵食加工	2	2	\	\	飲料加工	2	2	\	\	食品基礎軟體應用	2	2	\	\		
	食物學與食材認識	\	\	2	2	中式麵食加工實習	2	2	\	\	飲料加工實習	2	2	\	\	創業與店面經營管理	2	2	\	\		
	食品分析學	\	\	2	2	食品衛生法規	2	2	\	\	咖啡烘焙技術實務	2	2	\	\	食品安全管制系統	2	2	\	\		
	食品添加物	\	\	2	2	咖啡美學	2	2	\	\	咖啡烘焙技術實習	2	2	\	\	食品安全管制系統實習	2	2	\	\		
						飲料調製原理	\	\	2	2	釀酒技術	\	\	2	2	食品品質管制	\	\	2	2		
						食品感官品評	\	\	2	2	釀酒技術實習	\	\	2	2	食品工廠經營管理	\	\	2	2		
						#健康科技軟體應用與設計	\	\	2	2	食品發酵學	\	\	2	2	食品產業管理	\	\	2	2		
						食品行銷管理	\	\	2	2	食品微生物檢驗	\	\	2	2	機能性食品	\	\	2	2		
	建議選修/Recommended Elective	2	2	4	4	建議選修/Recommended Elective	6	6	6	6	建議選修/Recommended Elective	6	6	6	6	建議選修/Recommended Elective	6	6	4	4		
	合計/Total	18	18	16	16	合計/Total	18	18	18	18	合計/Total	16	16	16	16	合計/Total	14	14	12	12	128	128

備註：

1.「#」電腦上機實習科目。「@」專業證照輔導課程。「◆」創新創意課程。「▲」產業實務導向共構課程。「★」職能專業課程。

2. 通識課程(一)開設資訊探索與應用

3. 校專業門檻為「校外實習」

4. 當學期若開設計畫性課程，如就業學程課程等，系選修課程得以計畫性課程認列專業選修學分數。