

中 臺 科 技 大 學 健 康 科 學 院

102 學年度第二學期第 2 次院課程委員會議紀錄

壹、時間：中華民國 103 年 4 月 11 日（星期五） 中午 12:00

貳、地點：勤學樓六樓 1606 室

參、主席：潘銘正院長

紀錄：陳嘉吟

肆、出席人員：

當然委員：略。

選任委員：略。

伍、列席人員：朱映婕助理。

陸、主席報告：

柒、前次會議（103.03.13）決議事項暨執行情形報告：

決議事項一：本院「心肺復甦術(CPR)證照」認證單位修正案，提請討論。

執行情形：照案通過。

決議事項二：審議健康科學院所屬系所課程異動提案。

執行情形：修正後通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

決議事項三：審議各系所遴聘業界專家協同教學提案。

執行情形：照案通過，轉送教務處彙收。

決議事項四：審議健康科學院所屬系所 103 學年度課程規畫表提案。

執行情形：修正後通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

決議事項五：審議牙體技術暨材料系重補修科目替代課程異動提案。

執行情形：照案通過。

決議事項六：審議環境與安全衛生工程系輔系計畫書提案。

執行情形：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

決議事項七：審議醫學工程暨材料研究所遠距教學提案。

執行情形：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

捌、提案討論：

一、請審議食品科技系 101 入學課程標準表異動案。

說明：1. 本案已於 103 年 4 月 2 日 (1022-2) 經該系系課程委員會通過。

2. 課程異動表如下，修訂後課程標準表詳如【附件 1-1～1-4】。

系科	學制	入	異動前	異動後	備註
----	----	---	-----	-----	----

		學 年	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 食品組	101	專題討論(一)(必修)	2/2	四上	專題討論(一)(必修)	2/2	三下	更動學期
食科系	日四技 食品組	101	專題製作(必修)	2/2	四上	專題製作(必修)	2/2	四下	更動學期
食科系	日四技 食品組	101	食品工廠經營與 管理(必修)	2/2	四下	食品工廠管理(必修)	2/2	四下	課程更名
食科系	日四技 食品組	101	食品餐飲安全管 制系統實務(選修)	2/2	三上	食品安全管制系 統實務(選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	日四技 食品組	101	食品感官品評技 術(選修)	2/2	三上	食品感官品評學 (選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	日四技 食品組	101	-	-	-	業界實務實習報 告(選修)	2/2	四上	新增課程
食科系	日四技 食品組	101	-	-	-	創意烘焙實習(選 修)	2/4	四下	新增課程
食科系	日四技 食品組	101	食品分離技術與 加工應用(選修)	2/2	四上	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 食品組	101	食品毒物與殘毒 檢驗實務(選修)	2/3	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 食品組	101	飲品製備實務(選 修)	2/2	三上	飲品加工與製備 實務(選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	進四技 食品組	101	食品餐飲安全管 制系統實務(選修)	2/2	三上	食品安全管制系 統實務(選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	進四技 食品組	101	食品感官品評技 術(選修)	2/2	三下	食品感官品評學 (選修)	2/2	三下	課程更名
食科系	進四技 食品組	101	食品工廠經營與 管理(必修)	2/2	四上	食品工廠管理(必修)	2/2	四上	課程更名
食科系	日四技 餐飲組	101	整合型餐飲創業 專題製作(2)(必修)	2/4	四下	整合型餐飲創業 專題製作(必修)	2/4	三下	課程更 名、更改 開課學期
食科系	日四技 餐飲組	101	食品餐飲安全管 制系統實務(選修)	2/2	三上	食品安全管制系 統實務(選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	日四技 餐飲組	101	整合型餐飲創業 專題製作(1)(必修)	2/4	三下	專題製作(必修)	2/2	四下	課程更名
食科系	日四技 餐飲組	101	飲品製備實務(選 修)	2/2	四上	飲品加工與製備 實務(選修)	2/2	四上	課程更名

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 餐飲組	101	食品感官品評技術(選修)	2/2	三上	食品感官品評學(選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	日四技 餐飲組	101	-	-	-	業界實務實習報告(選修)	2/2	四上	新增課程
食科系	日四技 餐飲組	101	保健食品與開發實務(選修)	2/2	三上	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	101	飲品製備實務(選修)	2/2	三上	飲品加工與製備實務(選修)	2/2	四上	課程更名 更改開課學期
食科系	進四技 餐飲組	101	食品餐飲安全管制系統實務(選修)	2/2	三上	食品安全管制系統實務(選修)	2/2	三上	課程更名
食科系	進四技 餐飲組	101	食品感官品評技術(選修)	2/2	三下	食品感官品評學(選修)	2/2	三下	課程更名

系科	學制	入學年	異動前	異動後	備註
			畢業相關規定說明	畢業相關規定說明	
食科系	日四技 食品組	101	最低畢業學分為 128 學分，必修 87 學分(含基本素養 <u>26</u> 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 <u>55</u> 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 <u>40</u> 學分(其中專業選修至少 24 學分)。	最低畢業學分為 128 學分，必修 87 學分(含基本素養 <u>28</u> 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 <u>53</u> 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 <u>39</u> 學分(其中專業選修至少 24 學分)。	修正劃線文字
食科系	進四技 食品組	101	最低畢業學分為 128 學分，必修 83 學分(含基本素養 <u>26</u> 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 <u>51</u> 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 43 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	最低畢業學分為 128 學分，必修 83 學分(含基本素養 <u>28</u> 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 <u>49</u> 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 43 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	修正劃線文字
食科系	日四技 餐飲組	101	最低畢業學分為 128 學分，必修 87 學分(含基本素養 26 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 55 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 40 學分(其中專業選修至少 24 學分)。	最低畢業學分為 128 學分，必修 87 學分(含基本素養 28 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 53 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 39 學分(其中專業選修至少 24 學分)。	修正劃線文字

系科	學制	入學 年	異動前	異動後	備註
			畢業相關規定說明	畢業相關規定說明	
食科系	日四技 餐飲組	101	食品餐飲管理組	餐飲科技組	異動表頭 組別名稱
食科系	進四技 餐飲組	101	最低畢業學分為 128 學分，必修 83 學分(含基本素養 26 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 51 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 43 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	最低畢業學分為 128 學分，必修 83 學分(含基本素養 28 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 49 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 43 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	修正劃線 文字
食科系	進四技 餐飲組	101	食品餐飲管理組	餐飲科技組	異動表頭 組別名稱

決議：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

二、請審議食品科技系 102 入學課程標準表異動案。

說明：1. 本案已於 103 年 4 月 2 日 (1022-2) 經該系系課程委員會通過。

2. 課程異動表如下，修訂後課程標準表詳如【附件 2-1～2-4】。

系科	學制	入 學 年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 食品組	102	食品化學(二)(必修)	2/2	三下	食品化學(二)(必修)	2/2	三上	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	102	專題討論(一)(必修)	2/2	四上	專題討論(一)(必修)	2/2	三下	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	102	食品添加物與香 辛料應用(選修)	2/2	二上	食品添加物(選修)	2/2	二上	更改科目 名稱
食科系	日四技 食品組	102	食品品評技術(選 修)	2/2	三上	食品感官品評學 (選修)	2/2	三下	更改開課 學期更改 科目名稱
食科系	日四技 食品組	102	食品病原菌檢測 實務(選修)	2/2	三上	食品病原菌檢測 實務(選修)	2/2	三下	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	102	食品品質管制學 (選修)	2/2	三下	食品品質管制學 (選修)	2/2	四上	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	102	食品發酵技術實 務(選修)	2/2	四下	食品發酵技術實 務(選修)	2/2	四上	更改開課 學期

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 食品組	102	食品分離技術與 加工應用(選修)	2/2	四上	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 食品組	102	食品毒物與殘毒 檢驗實務(選修)	2/2	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 食品組	102	-	-	-	免疫學(選修)	2/2	三下	新增課程
食科系	日四技 食品組	102	進階烘焙食品與 實習(選修)	2/4	二下	進階烘焙食品製 備與實習(選修)	3/4	二下	修改學分 數 更改科目 名稱
食科系	日四技 食品組	102	餐飲管理資訊系 統(選修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 食品組	102	食品與餐飲產業 連鎖經營管理(選 修)	2/2	四上	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 食品組	102	食品與餐飲產業 電子商務應用(選 修)	2/2	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 食品組	102	食品物流與宅配 (選修)	2/2	三上	食品物流與宅配 (選修)	2/2	四下	更改開課 學期
食科系	進四技 食品組	102	-	-	-	免疫學(選修)	2/2	四下	新增課程
食科系	進四技 食品組	102	消費者行為學(選 修)	2/2	二下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 食品組	102	食品與餐飲產業 連鎖經營管理(選 修)	2/2	三上	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 食品組	102	食品與餐飲產業 電子商務應用(選 修)	2/2	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 食品組	102	飲品製備實務(選 修)	2/2	三上	飲品加工與製備 實務(選修)	2/3	三上	修改學分 數 更改科目 名稱
食科系	進四技 食品組	102	餐飲管理資訊系 統(選修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	進四技 食品組	102	顧客關係與危機 管理(選修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 食品組	102	菜單規劃與設計 (選修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 食品組	102	-	-	-	綠色餐飲理論與 應用(選修)	2/2	三下	新增課程
食科系	進四技 食品組	102	-	-	-	即食調理食品理 論與實務(選修)	2/2	三下	新增課程
食科系	進四技 食品組	102	-	-	-	食品貯存與保藏 技術(選修)	2/2	三下	新增課程
食科系	進四技 食品組	102	食品行銷與管理 (選修)	2/2	二上	食品行銷與管理 (選修)	2/2	三上	更改開課 學期
食科系	進四技 食品組	102	-	-	-	餐飲展店規劃實 務(選修)	2/2	四上	新增課程
食科系	日四技 餐飲組	102	餐飲食品加工原 理與實務(必修)	2/3	二上	食物科學技術與 加工實習(必修)	2/3	二下	更改課程 更動學期
食科系	日四技 餐飲組	102	餐飲成本控制與 會計(必修)	2/2	二下	綠色餐飲理論與 應用(必修)	2/2	三上	更改課程 更動學期
食科系	日四技 餐飲組	102	餐飲管理資訊系 統(必修)	2/2	三下	即食調理食品理 論與實務(必修)	2/2	四下	更改課程 更動學期
食科系	日四技 餐飲組	102	進階烘焙食品與 實習(必修)	2/4	二下	進階烘焙食品與 實習(必修)	3/4	二下	修改學分 數
食科系	日四技 餐飲組	102	整合型餐飲創業 專題製作(1)(必 修)	2/4	三下	專題製作(必修)	2/2	四下	更動名稱 更動時數
食科系	日四技 餐飲組	102	整合型餐飲創業 專題製作(2)(必 修)	2/4	四下	整合型餐飲創業 專題製作(必修)	2/4	三下	更動名稱
食科系	日四技 餐飲組	102	創業個案研討(必 修)	2/2	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 餐飲組	102	-	-	-	餐飲創意與美學 (必修)	2/2	二上	新增課程
食科系	日四技 餐飲組	102	顧客關係與危機 管理(必修)	2/2	三上	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 餐飲組	102	消費者行為學(必 修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 餐飲組	102	麵食加工與實習 (選修)	3/4	三下	基礎中式點心製 備與實務(必修)	3/4	三下	更動必選 修 更動名稱
食科系	日四技 餐飲組	102	食材檢驗實務(選 修)	2/3	三下	食材檢驗實務(必 修)	2/3	三下	更動必選 修
食科系	日四技 餐飲組	102	-	-	-	食物烹調原理與 應用(必修)	2/2	二上	新增課程
食科系	日四技 餐飲組	102	-	-	-	食品貯存與保藏 技術(必修)	2/2	三上	新增課程
食科系	日四技 餐飲組	102	進階中餐烹調與 實習(必修)	2/4	二上	進階中餐烹調與 實習(選修)	3/4	二下	更動必選 修 修改學分 數
食科系	日四技 餐飲組	102	食品品評技術(選 修)	2/2	三上	飲食品評與科學 技術(選修)	2/2	三下	更動名稱 更動學期
食科系	日四技 餐飲組	102	藥膳及養生餐飲 設計與製備(選修)	3/4	二下	藥膳及養生餐飲 設計與製備(選修)	3/4	三上	更動學期
食科系	日四技 餐飲組	102	食品物流與宅配 (選修)	2/2	三上	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 餐飲組	102	創意中餐烹調(選 修)	3/4	三下	創意料理設計與 實習(選修)	2/3	三下	更動名稱 修改學分 數
食科系	日四技 餐飲組	102	進階麵食加工與 實習(選修)	3/4	四上	進階中式點心製 備與實習(選修)	3/4	四上	更動名稱
食科系	日四技 餐飲組	102	飲品製備實務(選 修)	2/3	四上	飲品加工與製備 實務(選修)	2/3	四上	更動名稱
食科系	日四技 餐飲組	102	餐飲展店規劃實 務(選修)	2/2	四上	餐飲展店規劃實 務(選修)	2/2	四下	更動學期
食科系	日四技 餐飲組	102	食品與餐飲產業 連鎖經營管理(選 修)	2/2	四上	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 餐飲組	102	食品與餐飲產業 電子商務應用(選 修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程
食科系	日四技 餐飲組	102	食品添加物與香 辛料應用(選修)	2/2	二上	食品添加物(選修)	2/2	二上	更改科目 名稱

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 餐飲組	102	食品餐飲管理組			餐飲科技組			異動表頭 組別名稱
食科系	進四技 餐飲組	102	創業個案研討(必修)	2/2	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	-	-	-	餐飲創意與美學 (必修)	2/2	四上	新增課程
食科系	進四技 餐飲組	102	消費者行為學(必修)	2/2	三下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	餐飲成本控制與會計(必修)	2/2	二下	綠色餐飲理論與應用(必修)	2/2	三下	更改課程 更動學期
食科系	進四技 餐飲組	102	餐飲管理資訊系統(必修)	2/2	三下	即食調理食品理論與實務(必修)	2/2	三下	更改課程
食科系	進四技 餐飲組	102	進階中餐烹調與實習(必修)	2/4	三上	進階中餐烹調與實習(必修)	3/4	三上	修改學分 數
食科系	進四技 餐飲組	102	整合型餐飲創業專題製作(1)(必修)	2/4	四上	中式點心製備與實習(必修)	3/4	四上	更改課程 更動學分 數
食科系	進四技 餐飲組	102	整合型餐飲創業專題製作(2)(必修)	2/4	四下	食材檢驗實務(必修)	2/3	三上	更改課程 更動時數
食科系	進四技 餐飲組	102	餐飲人力資源管理(必修)	3/3	三下	食物科學技術與加工實習(必修)	3/4	三下	更改課程 更動時數
食科系	進四技 餐飲組	102	餐飲採購與供應鏈管理(必修)	2/2	三下	食品貯存與保藏技術(必修)	2/2	三上	更改課程 更改學期
食科系	進四技 餐飲組	102	顧客關係與危機管理(必修)	2/2	三下	飲食品評與科學技術(必修)	2/2	三下	更改課程
食科系	進四技 餐飲組	102	-	-	-	食物烹調原理與應用(必修)	2/2	三上	
食科系	進四技 餐飲組	102	食品行銷與管理(必修)	2/2	二上	食品行銷與管理(必修)	2/2	四下	更改學期
食科系	進四技 餐飲組	102	食品與餐飲產業連鎖經營管理(選修)			-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	食品與餐飲產業電子商務應用(選修)			-	-	-	刪除課程

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	進四技 餐飲組	102	進階麵食加工與 實習(選修)	3/4	四上	進階中式點心製 備與實習(選修)	3/4	四下	更動名稱 更動學期
食科系	進四技 餐飲組	102	麵食加工實習(選 修)	3/4	二下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	飲品製備實務(選 修)	2/3	四上	飲品加工與製備 實務(選修)	3/4	四上	更動名稱 更動學分 數
食科系	進四技 餐飲組	102	保健食品與開發 實務(選修)	2/2	四下	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	食材安全檢驗實 務(選修)	2/3	四上	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	食品品評技術(選 修)	2/2	三上	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	食品品質管制學 (選修)	2/2	三上	-	-	-	刪除課程
食科系	進四技 餐飲組	102	食品添加物與香 辛料應用(選修)	2/2	二上	食品添加物(選修)	2/2	二上	更改科目 名稱
食科系	進四技 餐飲組	102	食品餐飲管理組			餐飲科技組			異動表頭 組別名稱

決議：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

三、請審議食品科技系 103 入學課程標準表異動案。

說明：1. 本案已於 103 年 4 月 2 日 (1022-2) 經該系系課程委員會通過。

2. 課程異動表如下，修訂後課程標準表詳如【附件 3-1~3-5】。

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 食品組	103	人體生理學（必 修）	2/2	一下	人體生理學（必 修）	2/2	二下	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	103	悅讀與表達（必 修）	2/2	二上	悅讀與表達（必 修）	2/2	二下	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	103	食品加工學（必 修）	2/2	一下	食品加工學（必 修）	2/2	二上	更改開課 學期
食科系	日四技 食品組	103	食品加工學實驗 （必修）	2/4	一下	食品加工學實驗 （必修）	2/4	二上	更改開課 學期

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 食品組	103	食品化學(二) (必修)	2/2	三下	食品化學(二) (必修)	2/2	三上	更改開課學期
食科系	日四技 食品組	103	專題討論(一) (必修)	1/2	四上	專題討論(一) (必修)	1/2	三下	更改開課學期
食科系	日四技 食品組	103	食品感官品評學 (選修)	2/2	三上	食品感官品評學 (必修)	2/2	三下	更改開課學期
食科系	日四技 食品組	103	食品病原菌檢測 實務 (選修)	2/2	三上	食品病原菌檢測 實務 (必修)	2/2	四下	更改開課學期
食科系	日四技 食品組	103	食品行銷與管理 (選修)	2/2	四下	食品行銷與管理 (必修)	2/2	四上	更改開課學期
食科系	日四技 食品組	103	食品發酵技術實 務 (選修)	2/2	四下	食品發酵技術實 務 (必修)	2/2	四上	更改開課學期
食科系	日四技 食品組	103	基礎烘焙食品製 備及實習 (選修)	2/4	二上	基礎烘焙食品製 備及實習 (必修)	3/4	二上	更改學分數、更改類別
食科系	日四技 食品組	103	進階烘焙食品及 實習 (選修)	3/4	二下	進階烘焙食品製 備與實習 (必修)	3/4	二下	更改課程名稱
食科系	日四技 食品組	103	基礎中餐烹調與 實習 (選修)	3/4	一下	基礎中餐烹調與 實習 (必修)	3/4	一下	更改類別
食科系	進四技 食品組	103	人際關係與溝通 (必修)	2/2	二上	人際關係與溝通 (必修)	2/2	三下	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品加工學 (必修)	2/2	二上	食品加工學 (必修)	2/2	三上	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品加工學實驗 (必修)	2/4	二下	食品加工學實驗 (必修)	2/4	三上	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品化學(一) (必修)	2/2	三上	食品化學(二) (必修)	2/2	二下	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品化學(二) (必修)	2/2	三下	食品化學(二) (必修)	2/2	三上	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品工程學 (必修)	2/2	四上	食品工程學 (必修)	2/2	三下	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品加工技術應 用與實務 (選修)	2/2	三上	食品加工技術應 用與實務 (選修)	2/2	三下	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	食品品質管制 (選修)	2/2	三下	食品品質管制 (選修)	2/2	四下	更改開課學期

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	進四技 食品組	103	食品添加物(選修)	2/2	四下	食品添加物(選修)	2/2	四上	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	免疫學(選修)	2/2	四上	免疫學(選修)	2/2	四下	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	飲食文化(選修)	2/2	四下	飲食文化(選修)	2/2	二上	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	基礎中餐烹調與實習(選修)	3/4	三上	基礎中餐烹調與實習(選修)	3/4	二上	更改開課學期 更改類別
食科系	進四技 食品組	103	基礎烘焙食品製備及實習(選修)	3/4	三下	基礎烘焙食品製備及實習(選修)	3/4	二下	更改開課學期
食科系	進四技 食品組	103	-	-	-	調味科學與應用實務(選修)	2/2	三上	新增課程
食科系	進四技 食品組	103	-	-	-	即食調理食品理論與實務(選修)	2/2	三下	新增課程
食科系	進四技 食品組	103	-	-	-	綠色餐飲理論與應用(選修)	2/2	四上	新增課程
食科系	日四技 餐飲組	103	人體生理學(必修)	2/2	一下	人體生理學(必修)	2/2	二下	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	人物、意象、歷史思維(必修)	2/2	三上	人物、意象、歷史思維(必修)	2/2	二下	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	悅讀與表達(必修)	2/2	三上	悅讀與表達(必修)	2/2	二下	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	飲食文化(必修)	2/2	一下	飲食文化(必修)	2/2	二上	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	餐飲英文(必修)	2/2	二上	餐飲英文(必修)	2/2	一下	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	中式點心製備與實習(必修)	3/4	三下	基礎中式點心製備與實習(必修)	3/4	三下	更改課程名稱
食科系	日四技 餐飲組	103	整合型餐飲創業專題製作(必修)	2/4	四下	整合型餐飲創業專題製作(必修)	2/4	三下	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	食材檢驗實務(必修)	2/3	三上	食材檢驗實務(必修)	2/3	二下	更改開課學期
食科系	日四技 餐飲組	103	飲食品評與科學技術(必修)	2/2	三下	飲食品評與科學技術(必修)	2/2	三上	更改開課學期

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	日四技 餐飲組	103	專題製作 (必修)	1/2	三下	專題製作 (必修)	1/2	四下	更改開課 學期
食科系	日四技 餐飲組	103	餐飲成本與採購 及供應鏈管理 (選 修)	2/2	四下	餐飲成本與採購 及供應鏈管理 (選 修)	2/2	三上	更改開課 學期
食科系	日四技 餐飲組	103	基礎烘焙食品製 備及實習 (選修)	3/4	一下	基礎烘焙食品製 備及實習 (選修)	3/4	二上	更改開課 學期
食科系	日四技 餐飲組	103	飲品加工與製備 實務 (選修)	3/4	四上	飲品加工與製備 實務 (選修)	3/4	三下	更改開課 學期
食科系	日四技 餐飲組	103	地方餐飲創新研 發實務 (選修)	2/2	四上	地方餐飲創新研 發實務 (選修)	2/2	三下	更改開課 學期
食科系	日四技 餐飲組	103	創意料理設計與 實習 (選修)	2/3	三下	創意料理設計與 實習 (選修)	3/4	四上	更改開課 學期 更改學分 數
食科系	日四技 餐飲組	103	食品認證制度與 衛生法規 (選修)	2/2	三下	食品認證制度與 衛生法規 (選修)	2/2	四下	更改開課 學期
食科系	日四技 餐飲組	103	食品行銷與管理 (選修)	2/2	四下	食品行銷與管理 (選修)	2/2	四上	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	人物、意象、歷史 思維 (必修)	2/2	四下	人物、意象、歷史 思維 (必修)	2/2	四上	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	飲食文化 (必修)	2/2	四下	飲食文化 (必修)	2/2	二上	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	餐飲創意與美學 (必修)	2/2	三下	餐飲創意與美學 (必修)	2/2	二下	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	餐飲設施規劃與 管理 (必修)	2/2	二下	餐飲設施規劃與 管理 (必修)	2/2	三上	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	綠色餐飲理論與 應用 (必修)	2/2	三上	綠色餐飲理論與 應用 (必修)	2/2	四上	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	餐飲業經營分析 與微型創業 (必 修)	3/3	四上	餐飲業經營分析 與微型創業 (必 修)	3/3	四下	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	基礎中餐烹調與 實習 (必修)	3/4	二上	基礎中餐烹調與 實習 (必修)	3/4	二下	更改開課 學期
食科系	進四技 餐飲組	103	進階烘焙食品及 實習 (必修)	3/4	二下	進階烘焙食品及 實習 (必修)	3/4	二上	更改開課 學期

系科	學制	入學年	異動前			異動後			備註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
食科系	進四技餐飲組	103	中式點心製備與實習 (必修)	3/4	四上	基礎中式點心製備與實習 (必修)	3/4	三上	更改開課學期 更改課程名稱
食科系	進四技餐飲組	103	食物烹調原理與應用 (必修)	2/2	二上	食物烹調原理與應用 (必修)	2/2	二下	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	飲食品評與科學技術 (必修)	2/2	三上	飲食品評與科學技術 (必修)	2/2	三下	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	進階中餐烹調與實習 (選修)	3/4	三上	進階中餐烹調與實習 (選修)	3/4	三下	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	餐飲日文 (選修)	2/2	二上	餐飲日文 (選修)	2/2	三上	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	藥膳及養生餐飲設計與製備 (選修)	3/4	三下	藥膳及養生餐飲設計與製備 (選修)	3/4	四上	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	西餐烹調與實習 (選修)	3/4	四上	西餐烹調與實習 (選修)	3/4	二上	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	食品添加物 (選修)	2/2	四下	食品添加物 (選修)	2/2	四上	更改開課學期
食科系	進四技餐飲組	103	-	-	-	食品發酵技術實務 (選修)	2/2	四上	新增課程
食科系	進四技餐飲組	103	-	-	-	產品創新與開發實務 (選修)	2/2	四下	新增課程
食科系	進四技餐飲組	103	-	-	-	保健食品與開發實務 (選修)	2/2	四下	新增課程
食科系	碩士班	103	食品機能化學特論 (I) (選修)	2/2	一上	機能性食品化學特論(一) (選修)	2/2	一上	更改科目名稱
食科系	碩士班	103	食品機能化學特論 (II) (選修)	2/2	一下	機能性食品化學特論(二) (選修)	2/2	一下	更改科目名稱
食科系	碩士班	103	食品儀器分析特論 (選修)	2/2	一下	食品儀器分析特論 (選修)	2/2	一上	更改開課學期
食科系	碩士班	103	保健食品特論 (選修)	2/2	一上	保健食品特論 (選修)	2/2	一下	更改開課學期

系	學制	入	異動前	異動後	備註
---	----	---	-----	-----	----

科		學 年	畢業相關規定說明	畢業相關規定說明	
食 科 系	進四技 食品組	103	最低畢業學分為 128 學分，必修 <u>85</u> 學分(含基本素養 28 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 <u>51</u> 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 <u>41</u> 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	最低畢業學分為 128 學分，必修 <u>84</u> 學分(含基本素養 28 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 <u>50</u> 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 <u>42</u> 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	修正劃 線文字
食 科 系	進四技 餐飲組	103	最低畢業學分為 128 學分，必修 85 學分(含基本素養 28 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 51 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 41 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	最低畢業學分為 128 學分，必修 84 學分(含基本素養 28 學分、外語進階 4 學分、體育與軍訓 2 學分、專業必修 50 學分)，博學涵養 2 學分，選修至少 42 學分(其中專業選修至少 26 學分)。	修正劃 線文字

決議：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

四、請審議環境與安全衛生工程系課程標準表異動案。

說明：1. 本案已於 102 年 11 月 13 日 (1021-2) 經該系系課程委員會通過。

2. 課程異動表如下，修訂後課程標準表詳如【附件 4-1】。

系科	學制	入 學 年	異動前			異動後			備 註
			科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	開課 學期	
環安系	進四技	101	污水工程設計 (必修)	3/3	三下	污水工程 (必修)	3/3	三下	配合環境工程技師 考試認定科目

決議：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

玖、臨時動議：無

拾壹、散會：13 時 00 分

紀錄：

副院長：

院長：