

中 臺 科 技 大 學 健 康 科 學 院

102 學年度第一學期第 1 次院課程委員會議紀錄

壹、時間：中華民國 102 年 9 月 27 日（星期五） 中午 12:00

貳、地點：地點：勤學樓六樓 1642 室

參、主席：鄭凱元副院長

紀錄：陳嘉吟

肆、出席人員：

學界代表：中國醫藥大學職業安全與衛生學系趙克平教授。

業界代表：疾病管制局血清疫苗研製中心製造科連偉成科長。

校友代表：藥物科技研究所畢業校友陳宥霖。

當然委員：略。

選任委員：略。

學生代表：食科所江培任同學、藥科所張莉妮同學。

伍、列席人員：詹旭川組長、朱映婕助理。

陸、主席報告：

柒、前次會議（102.07.30）決議事項暨執行情形報告：

決議事項一：審議各系所跨領域學程課程異動案。

執行情形：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

決議事項二：審議牙體技術暨材料系輔系選修科目表修正案。

執行情形：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議審議。

決議事項三：審議藥物科技研究所 102 學年度入學課程標準表修正案。

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、請審議系所遴聘業界專家協同教學提案

說明：1. 依教務處通知辦理，此次申請課程為技職教育再造方案-「102 年度教育部補助技專校院遴聘業界專家協同教學計畫」，執行期程為 102 年 6 月 1 日至 103 年 6 月 30 日止。

2. 根據教育部承辦人員來函，有關業師協同教學課程實施注意事項如下：

(1)對於○○導論、○○概論、○○概要、理論性課程，屬科系基本課程，應由科系專任教師自行授課；以及共同科目(國文、英文、體育...)、通識中心、博雅學院課程不屬科系專業課程，亦不得申請。

(2) 請審慎檢核業界專家資格，與教育部規定不符合者，不得申請補助款。

(2) 「業界專家協同教學計畫」為雙師協同教學，故課程執行時專任教師與業師皆需在場授課。

(一) 醫學檢驗生物技術系提案

說明：1. 本案業經該系 102 年 9 月 12 日 (1021-1) 課程委員會審核通過。

2. 該系本次參與此項計畫相關資料整理如下表。

課程名稱	授課教師	業界專家	現職機構	現職職稱/ 年資/總年資	學分數	每週時數	協同教學總 時數/總週次
臨床生理學 實驗	陳好瑄	林芳宜	台中榮民總醫院	醫檢師/ 28 年	1	2	4/1 (A、B 兩班)
		傅淑銀	秀傳紀念醫院	組長/ 37 年	1	2	8/2 (A、B 兩班)
臨床生物化學 (一)	李意旻	蕭瓊子	中國醫藥大學附設醫院 檢驗醫學部代檢暨 行政中心品保組	組長/ 15 年	1	2	6/3
臨床血液學 實驗 (一)	賴富義	于媛	台中榮民總醫院	醫檢師/ 31 年	2	2	12/6

決議：照案通過，轉送教務處彙收。

(二) 醫學影像暨放射科學系提案

說明：1. 本案業經該系 102 年 9 月 11 日 (1021-1) 課程委員會審核通過。

2. 該系本次參與此項計畫相關資料整理如下表。

課程名稱	授課教師	業界專家	現職機構	現職職稱/ 年資/總年資	學分數	每週時數	協同教學總 時數/總週次
癌生物學	楊素珍	許義勇	彰化秀傳醫院	放射腫瘤科主任/ 16 年	2	2	12/3 (A、B 兩班)
婦女保健攝影 技術學暨實驗	華亦熙	端木龍慧	國軍台中總醫院 放射科	放射師/ 22 年	2	2	12/6
放射診斷設備 品質保證	林政勳	顏甄儀	量子輻射科技有限公司 品管部	品保工程師/ 2 年 (總年資 21 年)	2	2	12/6

決議：照案通過，轉送教務處彙收。

(三) 牙體技術暨材料系提案

說明：1. 本案業經該系 102 年 9 月 16 日 (1021-1) 課程委員會審核通過。

2. 該系本次參與此項計畫相關資料整理如下表，紙本資料詳如。

課程名稱	授課教師	業界專家	現職機構	現職職稱/ 年資	學分數	每週 時數	協同教學總 時數/總週次
齒顎矯正設計 應用學暨實驗	林正偉	張肇嘉	佳輝專業矯 正技工所	負責人/ 21 年	3	4	24/6
精密連接體設 計學暨實驗	林茂欽	王志元	名固精密陶 瓷有限公司	牙體技術師主 任/15 年	3	4	24/6
牙科儀器應用 與維修	林富滄	彭振松	科園牙材行 業務部	經理/ 12 年	2	2	12/6
全口義齒技術 學實驗(一)	林富滄	曾國恩	昇豐齒科技 工所	負責人兼技師/ 13 年	2	2	12/6

決議：照案通過，轉送教務處彙收。

(四) 食品科技系提案

說明：1. 本案業經該系 102 年 9 月 17 日 (1021-2) 課程委員會審核通過。

2. 該系本次參與此項計畫相關資料整理如下表，紙本資料詳如。

課程名稱	授課教師	業界專家	現職機構	現職職稱/ 年資	學分 數	每週 時數	協同教學總 時數/總週次
餐飲英文	吳如雯	葉媿媿	德寶行銷有限 公司行銷部	經理/5 年 (總年資 10 年)	2	2	6/3
菜單規劃與設計	盧郁淳	王慶揚	Bistro88 義法餐 酒館	主廚/ 1 年 5 月 (總年資 17 年)	2	2	12/6

決議：照案通過，轉送教務處彙收。

(五) 環境與安全衛生工程系提案

說明：1. 本案業經該系 102 年 9 月 2 日 (1021-2) 課程委員會審核通過。

2. 該系本次參與此項計畫相關資料整理如下表，紙本資料詳如。

課程名稱	授課教師	業界專家	現職機構	現職職稱/ 年資	學分 數	每週 時數	協同教學總 時數/總週次
空氣汙染控制 工程	賴嘉祥	卓啟弘	台灣曼寧工程顧 問股份有限公司	副總經理/ 12 年 8 月 (總年資 21 年)	3	3	18/6
作業環境測定	莊坤遠	董芳瑜	祐昕技術顧問股 份有限公司	經理/ 3 年 (總年資 16 年)	2	2	12/6

決議：照案通過，轉送教務處彙收。

(六) 視光系提案

說明：1. 本案業經該系 102 年 09 月 18 日 (1021-1) 課程委員會審核通過。

2. 該系本次參與此項計畫相關資料整理如下表，紙本資料詳如。

課程名稱	授課教師	業界專家	現職機構	現職職稱/ 年資	學分數	每週 時數	協同教學總 時數/總週次
雙眼驗光學	吳宛儒	李榮祐	全球眼鏡行	負責人兼視光師/ 19 年	2	2	12/6

決議：照案通過，轉送教務處彙收。

二、請審議系所課程標準表修正提案

(一) 牙體技術暨材料系課程標準表異動案。

說明：1. 該案已於 102 年 9 月 16 日 (1021-1) 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】。

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	
牙 技 系	日 四 技	102	生醫材料學 Science of Biomaterials (選修)	2/2	四上	生醫材料學 Science of Biomaterials (選修)	2/2	三上	異動開課學期
牙 技 系	日 四 技	102	牙科審美學 Estheticsin Dentistry (選修)	2/2	四上	牙科審美學 Estheticsin Dentistry (選修)	2/2	三上	異動開課學期
牙 技 系	日 四 技	101	生醫材料學 Science of Biomaterials (選修)	2/2	四上	生醫材料學 Science of Biomaterials (選修)	2/2	三上	異動開課學期
牙 技 系	日 四 技	101	牙科審美學 Estheticsin Dentistry (選修)	2/2	四上	牙科審美學 Estheticsin Dentistry (選修)	2/2	三上	異動開課學期

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	
牙 技 系	日 四 技	102	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程且及格，始得畢業。	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程； <u>普通化學、普通生物學需及格，生物統計學為選修需有修讀紀錄，始得畢業。</u>	修正劃線文字。依98學年度第2學期第1次校課程會議99.3.24決議異動。將生物統計學原需及格異動為需有修讀紀錄。
牙 技 系	日 四 技	101	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程且及格，始得畢業。	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程； <u>普通化學、普通生物學需及格，生物統計學為選修需有修讀紀錄，始得畢業。</u>	修正劃線文字。依98學年度第2學期第1次校課程會議99.3.24決議異動。將生物統計學原需及格異動為需有修讀紀錄。
牙 技 系	日 四 技	100	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程且及格，始得畢業。	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程且及格，始得畢業。	修正文字錯誤部分。

決議：修正後通過，報送本（102）學年度校課程會議（102.10.09）審議；修正內容如下：

1. 「顏面膺復學」課程英文名稱「Maxill of acial Prosthetics」更正為「Maxillo-facial Prosthetics」。
2. 畢業相關規定說明：「健康科學院院定共同課程」更正為「健康科學院院訂共同課程」。

（二）食品科技系課程標準表異動案。

說明：1. 該案已於102年9月17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2-2】。

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	食品分析與檢驗(含實驗)(一) Food Analysis and Inspection with Laboratory (I)(必修)	3/4	二下	食品分析(含實驗)(一) Food Analysis with Laboratory(I)(必修)	3/4	二下	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	日四技 (食品組)	102	食品分析與檢驗(含實驗)(二) Food Analysis and Inspection with Laboratory (II)(必修)	3/4	三上	食品分析(含實驗)(二) Food Analysis with Laboratory (II)(必修)	3/4	三上	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	日四技 (食品組)	102	食品化學 Food Chemistry(必修)	2/2	二下	食品化學(一)Food Chemistry(I)(必修)	2/2	二下	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	日四技 (食品組)	102	食品化學應用實務 Application and Practices of Food Chemistry(必修)	2/3	三下	食品化學(二) Food Chemistry(II)(必修)	2/2	三下	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	日四技 (食品組)	102	食品工廠經營與管理 Food Factory Business and Management(必修)	2/2	四下	食品工廠管理 Food Factory Management(必修)	2/2	四下	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	進修推廣部四技 (食品組)	102	食品分析與檢驗(含實驗)(一) Food Analysis and Inspection with Laboratory (I)(必修)	3/4	二下	食品分析(含實驗)(一) Food Analysis with Laboratory (I)(必修)	3/4	二下	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	進修推廣部四技 (食品組)	102	食品分析與檢驗(含實驗)(二) Food Analysis and Inspection with Laboratory (II)(必修)	3/4	三上	食品分析 (含實驗)(二) Food Analysis with Laboratory II(必修)	3/4	三上	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	進修推廣部四技 (食品組)	102	食品化學 Food Chemistry(必修)	2/2	三上	食品化學(一) Food Chemistry(I)(必修)	2/2	三上	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	進修推廣部四技 (食品組)	102	食品化學應用實務 Application and Practices of Food Chemistry(必修)	2/3	三下	食品化學(二) Food Chemistry (II)(必修)	2/2	三下	配合食品技師考照科目異動科目名稱
食科系	進修推廣部四技 (食品組)	102	食品工廠經營與管理 Food Factory Business and Management(必修)	2/2	四上	食品工廠管理 Food Factory Management(必修)	2/2	四上	配合食品技師考照科目異動科目名稱

食 科 系	進修推廣 部四技 (食品組/ 餐飲組)	102	食物學原理 Fundamentals of Food(必修)	2/2	一上	食物學原理 Fundamentals of Food(必修)	2/2	一上	更正英文課程 名稱
食 科 系	日四技 (食品組/ 餐飲組)	102	食物學原理 Fundamentals of Food(必修)	2/2	一上	食物學原理 Fundamentals of Food(必修)	2/2	一上	更正英文課程 名稱
食 科 系	進修推廣 部四技 (食品組/ 餐飲組)	102	食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices(選 修)	2/2	四上	食品安全管制系統實 務 Food Safety Control System and Practices(選 修)	2/2	四上	更正英文課程 名稱
食 科 系	進修推廣 部四技 (食品組)	102	食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices(選修)	2/2	四上	食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices(選修)	2/2	四上	更正英文課程 名稱
食 科 系	日四技 (食品組)	102	食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices(選修)	2/2	四下	食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practice(選修)	2/2	四下	更正英文課程 名稱
食 科 系	日四技 (食品組/ 餐飲組)	102	食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices(選 修)	2/2	三上	食品安全管制系統實 務 Food Safety Control System and Practices(選 修)	2/2	三上	更正英文課程 名稱
食 科 系	日四技 (餐飲組)	102	整合型餐飲創業專題製 作(2) Integrated Catering Venture Project Training II(必修)	2/2	四下	餐飲管理實務講座 Practice Seminar of Catering Management(必修)	2/2	四下	重覆課程更正

決議：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議（102.10.09）審議。

三、請審議食品科技系輔系計畫書提案

說明：1. 依「中臺科技大學學生申請輔系辦法」第二條：四年制或二年制各系得互為輔系。各系設置輔系後可接受輔系之學生名額、標準及條件，由各系訂定，並提交教務會議通過後公告。

2. 本案業經該系 102 年 8 月 12 日（1021-1）系課程委員會審核通過。

3. 課程異動表如下，修訂後選修科目表詳如【附件 3】。

計劃書說明		
異動前	異動後	備註
開設輔系目的： 提供非食品科技系學生培養食品科技之基礎專業知識，以作為第二專長，增強學生未來就業或升學之競爭力，	開設輔系目的： 提供非食品科技系學生培養食品科技之基礎專業知識及 <u>可取得可以考食品技師之資格</u> ，增強學生未來就業或升學之競爭力。	修訂劃線文字
修讀對象與條件： 開放非食品科技系學生申請。	修讀對象與條件： <u>開放 101 學年度以後入學且非食品科技系學生申請；修習者必須修滿至少 28 學分(含 17 個必修與 11 個選修學分)</u>	修訂劃線文字
課程內容： (本課程僅適用於 100 學年度以前入學之學生)：	-	刪除
預期能力： 1. 食品科技之基礎專業知識與能力 2. 參與食品分析檢驗技術士證照考試之能力 3. 參加食品相關研究所升學考試之能力	-	刪除

課程內容				
異動前		異動後		備註
科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	
食品科學概論與職業倫理(必修)	2/2	-	-	刪除課程
食品微生物(必修)	2/2	食品微生物學(含實驗)(必修)	2/4	與食品微生物實驗(必修)課程合併
食品微生物實驗(必修)	1/2	-	-	刪除課程
食品加工學實驗(必修)	2/2	食品加工學實驗(必修)	2/4	更改上課時數
食品化學(一)(必修)	2/2	食品化學(一)(必修)	2/2	食品化學(一)、食品化學(二)合併課程
食品化學(二)(必修)	2/2	-	-	刪除課程
食品分析與檢驗(必修)	2/2	食品分析 (含實驗)(一)(必修)	3/4	與食品分析與檢驗實驗(必修)課程合併
食品分析與檢驗實驗(必修)	2/4	-	-	刪除課程
食品感官品評學(選修)	2/2	-	-	刪除課程
產品開發與研究(選修)	2/2	-	-	刪除課程

課程內容				
異動前		異動後		備註
科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	科目名稱 (必修/選修)	學分/ 時數	
-	-	營養學(必修)	2/2	新增課程
-	-	食品工程學(必修)	2/2	新增課程
-	-	食品工廠管理(選修)	2/2	新增課程
-	-	食品品質管制學(選修)	2/2	新增課程
-	-	食品認證制度與衛生法規(選修)	2/2	新增課程
-	-	飲食文化(選修)	2/2	新增課程
-	-	保健食品與開發實務(選修)	2/2	新增課程
-	-	地方餐飲創新研發實務(選修)	2/2	新增課程
-	-	食品品評技術(選修)	2/2	新增課程
-	-	產品創新與開發實務(選修)	2/2	新增課程
-	-	基礎烘焙食品製備及實習(選修)	2/4	新增課程
-	-	基礎中餐烹調與實習(選修)	2/4	新增課程
-	-	西餐烹調與實習(選修)	3/4	新增課程
-	-	麵食加工與實習(選修)	3/4	新增課程
註:修滿至少 20 個學分者承認修得食品科技系輔系		*本課程根據食品科技系 102 學年度課程標準訂定；若修習年度課程名稱有些微不同，請根據 重補修科目替代課程對照表之辦法進行抵免		修訂劃線文字

決議：照案通過，報送本（102）學年度校課程會議（102.10.09）審議。

玖、臨時動議：無

拾、委員建議：

【連偉成委員】英文課程名稱部分植入錯誤，請更正。

【趙克平委員】

1. 建議可將課程註記、區分為學術或實務性質，使課程性質較為清晰，日後若課程為協同教學，可優先選擇實務性質優先；在設計學生學習地圖上，亦較為清楚且方便統計。
2. 因業師較為忙碌，建議可追蹤業師是否有專屬講義，而非校內任課老師上課教材。
3. 生物統計不論在實務或研究上都相當重要，建議學院可將生物統計學列為必修。

【陳宥霖委員】建議碩士班可安排學生業界見習一個月或是幾小時，使學生與業界有更多連結。

拾壹、散會：13 時 30 分

紀錄：

主席：

院長：

中臺科技大學大學部四年制日間部牙體技術暨材料系100學年度入學課程標準表

1000303系課程委員會會議修訂通過
1000324院課程委員會會議修訂通過
1000330校課程委員會會議修訂通過
1010924系課程委員會會議修訂通過
1011009通識教育課程委員會會議修訂通過
1011015院課程委員會會議通過
1011024校課程委員會會議通過
1020916系課程委員會會議修訂通過
1020927院課程委員會會議修訂通過
1021009校課程委員會會議審議

科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註	
				上		下		上		下		上		下		上		下			
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習		
基本素養	文學與人生Literature and Life	2	2	2																	
	實用生活美學Practical Aesthetics in Life	2	2	2																	
	應用語文Applied Chinese	2	2			2															
	大一英文（一）Freshmen English（I）	2	2	2																	
	大一英文（二）Freshmen English（II）	2	2			2															
	社會行為學The Study of Social Behavior	2	2	2																	
	奈米科技與生活Nano-technology & Life	2	2										2								
	法律學概論 An Introduction to Law	2	2										2								
	時間、空間、多元文化 Time, Space and Multiculture	2	2							2											
	普通生物學General Biology	2	2			2															
	普通化學General Chemistry	2	2			2															
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2			2														電腦課程	
	普通物理學Physics	2	2							2											
	生命關懷Life Concerns	2	2					2													
	生活與服務Life and Service	0	0													0					
	小計（1）	28	28	8		10		2		4				4							
外語進階	大二英文（一）Sophomore English（I）	2	2					2													
	大二英文（二）Sophomore English（II）	2	2							2											
	小計（2）	4	4					2		2											
軍訓與體育	軍訓（一）Military Training（I）	0	2	2																	
	軍訓（二）Military Training（II）	0	2			2															
	體育（一）Physical Education（I）	1	2	2																	
	體育（二）Physical Education（II）	1	2			2															
	體育（三）Physical Education（III）	0	2					2													
	體育（四）Physical Education（IV）	0	2							2											
	小計（3）	2	12	4		4		2		2											
通識教養教育小計（一）=小計（1）+（2）+（3）		34	44	12		14		6		8				4							
核心基礎	牙技概論與職業倫理 Introduction and Ethics of Dental Technology	2	2	2																	
	專業英文 English in Dentistry	2	2	2																	
	牙科材料學暨實驗（一） Science of Dental Materials and Lab（I）	3	6		6																
	牙科材料學暨實驗（二） Science of Dental Materials and Lab（II）	3	6				6														
	口腔解剖生理學Oral Anatomy and Physiology	2	2	2																	
	鑄造學暨實驗Casting Technology and Lab	3	6				6														
	牙體形態學暨實驗（一） Dental Morphology and Lab（I）	3	6				6														
	牙體形態學暨實驗（二） Dental Morphology and Lab（II）	3	6						6												
	顎咬合學Gnathology	2	2							2											
	陶瓷材料學Science of Ceramic Materials	2	2									2									
	金屬材料學Science of Metallic Materials	2	2							2											
	小計（4）	27	42	6	6	0	18	0	6	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0		
	專業必修	全口義齒技術學暨實驗（一） Complete Denture Technology and Lab（I）	3	6						6											
		全口義齒技術學暨實驗（二） Complete Denture Technology and Lab（II）	3	6								6									
		齒顎矯正技術學暨實驗（含兒童牙科技術學）（一） Orthodontic Technology and Lab.（Include Peadodontic Technology）（I）	3	6								6									
齒顎矯正技術學暨實驗（含兒童牙科技術學）（二） Orthodontic Technology and Lab.（Include Peadodontic Technology）（II）		3	6									6									
牙冠牙橋技術學暨實驗（一） Crown and Bridge Technology and Lab（I）		3	6								6										

專業	專業	局部可撤義齒技術學暨實驗（一） Removable Partial Denture Technology and Lab（ I ）	3	6									6									
		局部可撤義齒技術學暨實驗（二） Removable Partial Denture Technology and Lab（ II ）	3	6											6							
		牙科陶瓷技術學暨實驗（一） Dental Ceramic Prosthetic Technology and Lab（ I ）	2	4									4									
		牙科陶瓷技術學暨實驗（二） Dental Ceramic Prosthetic Technology and Lab（ II ）	2	4											4							
		專題討論Seminar	1	2									1		1							
		牙技特論暨實驗 Special Lecture of Dental Technology and Lab.	4	8														8				
		臨床實習Clinical Practice	13	26																26	（校外實習，實習 20 週）	
		小計（5）	46	92	0	0	0	0	0	6	0	18	1	22	1	10	0	8	0	26		
		專業必修小計（二）=小計（4）+（5）		73	134	6	6	0	18	0	12	4	18	3	22	1	10	0	8	0	26	
		必修合計（A）=小計（一）+（二）		107	178	18	6	14	18	6	12	12	18	3	22	5	10	0	8	0	26	
博學涵養	博學涵養	人文藝術Humanity Literature Art	2	2							2											
		生命科學Life Science	2	2					2													
		小計（6）	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
專業選修	生物醫學工程暨材料模組	材料分析學Analysis of Materials	2	2												2						
		基礎材料學Basic Science of Materials	2	2					2													
		高分子材料學Science of Polymer Materials	2	2													2					
		細胞分子生物學Cell Molecular Biology	2	2													2					
		醫學工程概論Introduction to Biomedical Engineering	2	2											2					跨院系課程（醫工所）		
		生醫材料學Science of Biomaterials	2	2													2			跨院系課程（醫工所）		
		牙科醫學影像學Science of Dental Imaging	2	2					2											跨院系課程（醫放系）		
		牙科電腦輔助設計與製作Dental CAD/CAM	2	2													2			跨院系課程（資管系）		
		牙科儀器應用與維修Application and Maintenance of Dental Equipments	2	2													2			含服務學習課程		
		生物統計學Biostatistics	2	2											2							
		論文寫作Writing of Technical Papers	2	2													2					
		牙技臨床模組	牙科審美學Esthetics in Dentistry	2	2													2				
	顏面膺復學Maxillo-facial Prosthetics		2	2									2									
	咬合器理論應用學Applied Science of Articulator		2	2									2									
	植體技術學暨實驗 Dental Implant Laboratory Technology and Lab.		2	4												4						
	牙科焊接技術學Dental Soldering Technology		2	2													2					
	無金屬陶瓷技術學暨實驗 All Ceramic Dental Prosthetics and Lab.		3	6													6					
	精密連接體設計學Precise Dental Attachment		2	2													2					
	職業安全與感染控制學Occupational Safety and Infection Control		2	2					2													
	牙技法規（含醫事法規）Dental Laws and Regulations（Including Medical Laws and Regulations）		1	1												1						
	專業日文Japanese in Dentistry		2	2					2													
	經營管理學Practice Management		2	2												2				跨院系課程（醫管系）		
	小計（7）		44	49	0	0	0	0	8	0	0	0	4	0	7	4	24	0	0	0		
	通識選修		通識選修	國防通識-軍訓（一）	1	2					2											
				國防通識-軍訓（二）	1	2							2									
		小計（8）		2	4					2		2										
選修合計（B）=小計（6）+（7）+（8）		50	57	0	0	0	0	12	0	4	0	4	0	7	4	24	0	0	0			
開課合計=必修（A）+選修（B）		157	235	18	6	14	18	18	12	16	18	7	22	12	14	24	8	0	26			
畢業相關規定說明：																						
一	最低畢業學分為128學分，必修107學分（含基本素養28學分、外語進階4學分、軍訓與體育2學分、專業必修73學分），博學涵養4學分（人文社會類與生命科學類各2學分），選修至少17學分（其中專業選修至少13學分）。																					
二	國防通識-軍訓（一）及國防通識-軍訓（二）選修學分不列入畢業學分計算。																					
三	畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級（含學、術科通過）證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。																					
四	有關英文能力畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。																					
五	電腦課程須繳交電腦實習費。																					
六	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分 三項健康科學院院訂共同課程且及格，始得畢業。																					
七	專業選修分為二組模組，於一組模組中至少選修10學分以上始得畢業。																					
八	專業選修課程不得跨年級預先選修。																					

中臺科技大學大學部四年制日間部牙體技術暨材料系101學年度課程標準表																					
		1000914系課程委員會會議修訂通過 1010206系課程委員會會議修訂通過 1010306系課程委員會會議修訂通過 1010315院課程委員會會議修訂通過 1010321校課程委員會會議修訂通過 1010924系課程委員會會議修訂通過 1011009通識教育課程委員會會議修訂通過 1011015院課程委員會會議審議通過 1011024校課程委員會會議審議通過 1020221系課程委員會會議修訂通過 1020313院課程委員會會議審議通過 1020327校課程委員會會議修訂通過 1020916系課程委員會會議修訂通過 1020927院課程委員會會議修訂通過 1021009校課程委員會會議審議																			
科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註	
				上		下		上		下		上		下		上		下			
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習		
基本素養	文學與人生 Literature and Life	2	2	2																	
	實用生活美學 Practical Aestheticsin Life	2	2					2													
	應用語文 Applied Chinese	2	2			2															
	大一英文(一) Freshmen English(I)	2	2	2																	
	大一英文(二) Freshmen English(II)	2	2			2															
	生理與心理健康 Mental and Physical Health	2	2					2													
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationship and Communication	2	2										2								
	法律學概論 An Introduction to Law	2	2										2								
	時間、空間、多元文化 Time,Space and Multiculture	2	2							2											
	普通生物學 General Biology	2	2			2															
	普通化學 General Chemistry	2	2			2															
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2			2														電腦課程	
	普通物理學 Physics	2	2							2											
	生命關懷 Life Concerns	2	2					2													
生活與服務 Life and Service	0	0													0						
小計(1)	28	28	4	0	10	0	6	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0			
外語進階	大二英文(一) Sophomore English(I)	2	2					2													
	大二英文(二) Sophomore English(II)	2	2							2											
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2																	
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training(II)	0	2			2															
	體育(一) Physical Education(I)	1	2	2																	
	體育(二) Physical Education(II)	1	2			2															
	體育(三) Physical Education(III)	0	2					2													
	體育(四) Physical Education(IV)	0	2							2											
	小計(3)	2	12	4	0	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	8	0	14	0	10	0	8	0	0	0	4	0	0	0	0	0		
核心基礎	牙技概論與職業倫理 Introduction and Ethics of Dental Technology	2	2	2																	
	專業英文 Englishin Dentistry	2	2	2																	
	牙科材料學(一) Science of Dental Materials(I)	2	2	2																	
	牙科材料學(二) Science of Dental Materials(II)	2	2			2															
	牙科材料學實驗(一) Lab. of Dental Materials(I)	1	2		2																
	牙科材料學實驗(二) Lab. of Dental Materials(II)	1	2				2														
	口腔解剖生理學 Oral Anatomy and Physiology	2	2	2																	
	牙體形態學 Dental Morphology	2	2	2																	
	牙體形態學實驗(一) Lab. of Dental Morphology(I)	2	4		4																
	牙體形態學實驗(二) Lab. of Dental Morphology(II)	2	4				4														
	顎咬合學 Gnathology	2	2							2											
	陶瓷材料學 Science of Ceramic Materials	2	2									2									
	金屬材料學 Science of Metallic Materials	2	2							2											
	小計(4)	24	30	10	6	2	6	0	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0		
	專業必修	全口義齒技術學(一) Complete Denture Technology(I)	2	2					2												
		全口義齒技術學(二) Complete Denture Technology(II)	2	2							2										
		全口義齒技術學實驗(一) Lab. of Complete Denture Technology(I)	2	4						4											
		全口義齒技術學實驗(二) Lab. of Complete Denture Technology(II)	2	4								4									
		齒顎矯正技術學(一)(含兒童牙科技術學) Orthodontic Technology(Include Peadodontic Technology)(I)	2	2							2										
		齒顎矯正技術學(二)(含兒童牙科技術學) Orthodontic Technology(Include Peadodontic Technology)(II)	2	2									2								

核心專業	齒顎矯正技術學實驗 Lab. of Orthodontic Technology	2	4										4							
	固定義齒技術學(一) Fixed Prosthodontics Technology(I)	3	3						3											
	固定義齒技術學(二) Fixed Prosthodontics Technology(II)	3	3								3									
	固定義齒技術學實驗(一) Lab. of Fixed Prosthodontics Technology(I)	2	4							4										
	固定義齒技術學實驗(二) Lab. of Fixed Prosthodontics Technology(II)	2	4									4								
	局部可撤義齒技術學(一) Removable Partial Denture Technology(I)	2	2									2								
	局部可撤義齒技術學(二) Removable Partial Denture Technology(II)	2	2											2						
	局部可撤義齒技術學實驗(一) Lab. of Removable Partial Denture Technology(I)	2	4										4							
	局部可撤義齒技術學實驗(二) Lab. of Removable Partial Denture Technology(II)	2	4												4					
	牙科陶瓷技術學實驗 Lab. of Dental Ceramic Prosthetic Technology	2	4												4					
	專題討論 Seminar	1	2									1		1						
	牙技實務特論實驗 Special Topics in Dental Technology Practical Training	2	4													4				
	臨床實習 ClinicalPractice	13	26															26	校外實習實習20週	
	小計(5)	50	82	0	0	0	0	2	4	7	8	8	12	3	8	0	4	0	26	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		74	112	10	6	2	6	2	4	11	8	10	12	3	8	0	4	0	26	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		108	156	18	6	16	6	12	4	19	8	10	12	7	8	0	4	0	26	
博學涵養	發展通識 Development of General Education	2	2							2										
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
專業選修	生醫材料模組	基礎材料學 Basic Science of Materials	2	2				2												
		顏面膺復學 Maxillo-facial Prosthetics	2	2								2								
		醫學工程概論 Introduction to Biomedical Engineering	2	2										2						跨院系課程(醫工所)
		生物統計學 Biostatistics	2	2										2						
		植體技術學暨實驗 Dental Implant Laboratory Technology and Lab.	2	4											4					
		材料分析學 Analysis of Materials	2	2												2				
		高分子材料學 Science of Polymer Materials	2	2												2				
		細胞分子生物學 Cell Molecular Biology	2	2												2				
		生醫材料學 Science of Biomaterials	2	2								2								跨院系課程(醫工所)
		牙科審美學 Estheticsin Dentistry	2	2								2								
		論文寫作 Writing of Technical Papers	2	2												2				
		職業安全與感染控制學 Occupational Safety and Infection Control	2	2				2												
	牙技臨床模組	專業日文 Japanesein Dentistry	2	2				2												
		牙科醫學影像學 Science of DentalImaging	2	2				2												跨院系課程(醫放系)
		咬合器理論應用學 Applied Science of Articulator	2	2								2								
		牙技法規(含醫事法規) Dental Laws and Regulations(Including Medical Laws and Regulations)	1	1										1						
		經營管理學 Practice Management	2	2										2						跨院系課程(醫管系)
		兒童牙科技術學實驗 Lab. of Include Peadodontic Technology	2	4											4					
		牙科儀器應用與維修 Application and Maintenance of Dental Equipments	2	2												2				內含「服務學習」
		牙科焊接技術學 Dental Soldering Technology	2	2												2				
		無金屬陶瓷技術學暨實驗 All Ceramic Dental Prosthetics and Lab.	3	6													6			
		精密連接體設計學 Precise Dental Attachment	2	2												2				
		牙科電腦輔助設計與製作 DentalCAD/CAM	2	2												2				跨院系課程(資管系)
		小計(7)	46	53	0	0	0	0	8	0	0	0	8	0	7	8	16	6	0	0
通識選修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2												
	全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2							2										
	小計(8)	2	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)		50	59	0	0	0	0	10	0	4	0	8	0	7	8	16	6	0	0	
開課合計=必修(A)+選修(B)		158	215	18	6	16	6	22	4	23	8	18	12	14	16	16	10	0	26	
畢業相關規定說明：																				
一	最低畢業學分為128學分，必修108學分(含基本素養28學分、外語進階4學分、軍訓與體育2學分、專業必修74學分)，博學涵養2學分，選修至少18學分(其中專業選修至少13學分)。																			
二	全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)選修學分不列入畢業學分計算。																			
三	畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。																			
四	有關英文能力畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。																			
五	電腦課程須繳交電腦實習費。																			
六	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程；普通化學、普通生物學需及格，生物統計學(或與統計學相關課之課程)為選修需有修讀紀錄，始得畢業。																			
七	專業選修分為二組模組，於一組模組中至少選修10學分以上始得畢業。																			
八	專業選修課程不得跨年級預先選修。																			
九	在學期間必須取得心肺復甦術(CPR)或成人高級心臟救命術(ACLS)證照，始得畢業【非效期內證照亦可抵免】。																			

中臺科技大學大學部四年制日間部牙體技術暨材料系102學年度課程標準表																					
																			1010924系課程委員會會議審議通過		
																			1020221系課程委員會會議修訂通過		
																			1020313院課程委員會會議修訂通過		
																			1020327校課程委員會會議修訂通過		
																			1020916系課程委員會會議修訂通過		
																			1020927院課程委員會會議修訂通過		
																			1021009校課程委員會會議審議		
科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註	
				上		下		上		下		上		下		上		下			
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習		
基本素養	文學與人生 Literature and Life	2	2	2																	
	實用生活美學 Practical Aestheticsin Life	2	2					2													
	應用語文 Applied Chinese	2	2			2															
	大一英文(一) Freshmen English(I)	2	2	2																	
	大一英文(二) Freshmen English(II)	2	2			2															
	生理與心理健康 Mental and Physical Health	2	2					2													
	人際關係與溝通 Interpersonal Relationship and Communication	2	2										2								
	法律學概論 An Introduction to Law	2	2										2								
	時間、空間、多元文化 Time,Space and Multiculture	2	2							2											
	普通生物學 General Biology	2	2			2															
	普通化學 General Chemistry	2	2			2															
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2			2														電腦課程	
	普通物理學 Physics	2	2							2											
	生命關懷 Life Concerns	2	2					2													
	生活與服務 Life and Service	0	0													0					
	小計(1)	28	28	4	0	10	0	6	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0		
外語進階	大二英文(一) Sophomore English(I)	2	2					2													
	大二英文(二) Sophomore English(II)	2	2							2											
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2																	
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training(II)	0	2			2															
	體育(一) Physical Education(I)	1	2	2																	
	體育(二) Physical Education(II)	1	2			2															
	體育(三) Physical Education(III)	0	2					2													
	體育(四) Physical Education(IV)	0	2							2											
	小計(3)	2	12	4	0	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	8	0	14	0	10	0	8	0	0	0	4	0	0	0	0	0		
專業必修	核心基礎	牙技概論與職業倫理 Introduction and Ethics of Dental Technology	2	2	2																
		專業英文 Englishin Dentistry	2	2	2																
		牙科材料學(一) Science of Dental Materials(I)	2	2	2																
		牙科材料學(二) Science of Dental Materials(II)	2	2			2														
		牙科材料學實驗(一) Lab. of Dental Materials(I)	1	2		2															
		牙科材料學實驗(二) Lab. of Dental Materials(II)	1	2				2													
		口腔解剖生理學 Oral Anatomy and Physiology	2	2	2																
		牙體形態學 Dental Morphology	2	2	2																
		牙體形態學實驗(一) Lab. of Dental Morphology(I)	2	4		4															
		牙體形態學實驗(二) Lab. of Dental Morphology(II)	2	4				4													
		顎咬合學 Gnathology	2	2							2										
		陶瓷材料學 Science of Ceramic Materials	2	2									2								
		金屬材料學 Science of Metallic Materials	2	2							2										
		小計(4)	24	30	10	6	2	6	0	0	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	
	核心	全口義齒技術學(一) Complete Denture Technology(I)	2	2					2												
		全口義齒技術學(二) Complete Denture Technology(II)	2	2							2										
		全口義齒技術學實驗(一) Lab. of Complete Denture Technology(I)	2	4							4										
		全口義齒技術學實驗(二) Lab. of Complete Denture Technology(II)	2	4								4									
		齒顎矯正技術學(一)(含兒童牙科技術學) Orthodontic Technology(Include Peadodontic Technology)(I)	2	2							2										
		齒顎矯正技術學(二)(含兒童牙科技術學) Orthodontic Technology(Include Peadodontic Technology)(II)	2	2									2								
		齒顎矯正技術學實驗 Lab. of Orthodontic Technology	2	4										4							
		固定義齒技術學(一) Fixed Prosthodontics Technology(I)	3	3								3									
		固定義齒技術學(二) Fixed Prosthodontics Technology(II)	3	3									3								

專業	專業	固定義齒技術學實驗(一) Lab. of Fixed Prosthodontics Technology(I)	2	4							4									
		固定義齒技術學實驗(二) Lab. of Fixed Prosthodontics Technology(II)	2	4									4							
		局部可撤義齒技術學(一) Removable Partial Denture Technology(I)	2	2								2								
		局部可撤義齒技術學(二) Removable Partial Denture Technology(II)	2	2										2						
		局部可撤義齒技術學實驗(一) Lab. of Removable Partial Denture Technology(I)	2	4									4							
		局部可撤義齒技術學實驗(二) Lab. of Removable Partial Denture Technology(II)	2	4											4					
		牙科陶瓷技術學實驗 Lab. of Dental Ceramic Prosthetic Technology	2	4												4				
		專題討論 Seminar	1	2									1		1					
		牙技實務特論實驗 Special Topics in Dental Technology Practical Training	2	4													4			
		臨床實習 ClinicalPractice	13	26															26	校外實習實習 20週
		小計(5)	50	82	0	0	0	0	2	4	7	8	8	12	3	8	0	4	0	26
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)			74	112	10	6	2	6	2	4	11	8	10	12	3	8	0	4	0	26
必修合計(A)=小計(一)+(二)			108	156	18	6	16	6	12	4	19	8	10	12	7	8	0	4	0	26
博學涵 養	發展通識 Development of General Education	2	2							2										
		小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
專業 選修	生醫材 料模 組	基礎材料學 Basic Science of Materials	2	2					2											
		顏面膺復學 Maxillo-facial Prosthetics	2	2								2								
		醫學工程概論 Introduction to Biomedical Engineering	2	2											2					跨院系課程 (醫工所)
		生物統計學 Biostatistics	2	2											2					
		植體技術學暨實驗 Dental Implant Laboratory Technology and Lab.	2	4												4				
		材料分析學 Analysis of Materials	2	2													2			
		高分子材料學 Science of Polymer Materials	2	2													2			
		細胞分子生物學 Cell Molecular Biology	2	2													2			
		生醫材料學 Science of Biomaterials	2	2									2							跨院系課程 (醫工所)
		牙科審美學 Estheticsin Dentistry	2	2									2							
		論文寫作 Writing of Technical Papers	2	2													2			
	牙技臨 床模 組	職業安全與感染控制學 Occupational Safety and Infection Control	2	2					2											
		專業日文 Japanesein Dentistry	2	2					2											
		牙科醫學影像學 Science of DentalImaging	2	2					2											跨院系課程 (醫放系)
		咬合器理論應用學 Applied Science of Articulator	2	2								2								
		牙技法規(含醫事法規) Dental Laws and Regulations(Including Medical Laws and Regulations)	1	1											1					
		經營管理學 Practice Management	2	2												2				跨院系課程 (醫管系)
		兒童牙科技術學實驗 Lab. of Include Peadodontic Technology	2	4													4			
		牙科儀器應用與維修 Application and Maintenance of Dental Equipments	2	2													2			內含 「服務學習」
		牙科焊接技術學 Dental Soldering Technology	2	2													2			
		無金屬陶瓷技術學暨實驗 All Ceramic Dental Prosthetics and Lab.	3	6														6		
		精密連接體設計學 Precise Dental Attachment	2	2													2			
		牙科電腦輔助設計與製作 DentalCAD/CAM	2	2													2			跨院系課程 (資管系)
		小計(7)	46	53	0	0	0	0	8	0	0	0	8	0	7	8	16	6	0	0
	通識 選修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2											
		全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2							2									
		小計(8)	2	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)			50	59	0	0	0	0	10	0	4	0	8	0	7	8	16	6	0	0
開課合計=必修(A)+選修(B)			158	215	18	6	16	6	22	4	23	8	18	12	14	16	16	10	0	26
畢業相關規定說明：																				
一	最低畢業學分為128學分，必修108學分(含基本素養28學分、外語進階4學分、軍訓與體育2學分、專業必修74學分)，博學涵養2學分，選修至少18學分(其中專業選修至少13學分)。																			
二	全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)選修學分不列入畢業學分計算。																			
三	畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。																			
四	有關英文能力畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。																			
五	電腦課程須繳交電腦實習費。																			
六	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、生物統計學「Biostatistics」2學分三項健康科學院院訂共同課程；普通化學、普通生物學需及格，生物統計學（或與統計學相關課之課程）為選修需有修讀紀錄，始得畢業。																			
七	專業選修分為二組模組，於一組模組中至少選修10學分以上始得畢業。																			
八	專業選修課程不得跨年級預先選修。																			
九	在學期間必須取得心肺復甦術(CPR)或成人高級心臟救命術(ACLS)證照，始得畢業【非效期內證照亦可抵免】。																			

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

附件2-2

1020311系課程發展委員會修訂通過
1020314院課程委員會會議修訂通過
1020327校課程委員會會議修訂通過
1020917系課程發展委員會修訂通過
1020927\院課程委員會會議修訂通過
1021009校課程委員會審議

科目類別		科目名稱	學 分 數	時 數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註
					上		下		上		下		上		下		上		下		
					授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life		2	2	2																
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts		2	2						2											
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations and Communications		2	2	2																
	人體生理學 Human Physiology		2	2			2														
	大一英文(一) Freshman English (I)		2	2	2																
	大一英文(二) Freshman English (II)		2	2			2														
	生命關懷 Life Concerns		2	2			2														
	生活與服務 Life and Service		0	0																	
	法律與人生 Law and Life		2	2								2									
	統計學概論 Introduction to Statistics		2	2					2												
	普通化學 General Chemistry		2	2	2																
	普通生物學 General Biology		2	2	2																
	資訊科技與應用 Information Technology and Application		2	2					2											電腦課程	
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life		2	2	2																
	閱讀與表達 Reading and Presentation		2	2					2												
	小計(1)		28	28	12	0	6	0	6	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	
外語 進階	大二英文(一) Sophomore English (I)		2	2					2												
	大二英文(二) Sophomore English (II)		2	2						2											
	小計(2)		4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0		
軍訓 與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)		0	2	2																
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training (II)		0	2			2														
	體育(一) Physical Education (I)		1	2		2															
	體育(二) Physical Education (II)		1	2				2													
	體育(三) Physical Education (III)		0	2					2												
	體育(四) Physical Education (IV)		0	2							2										
	小計(3)		2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)			34	44	14	2	8	2	8	2	4	2	2	0	0	0	0	0	0		
專業必修	核 心 基 礎	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2																
		食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2	2																
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2																
		營養學 Nutrition	2	2			2														
		小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	核 心 專 業	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2				2													
		有機化學 Organic Chemistry	2	2			2														
		食品加工學Food Processing	2	2			2														
		食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	2	4				4													
		微生物學Microbiology	2	2			2														
		生物化學(一) Biochemistry (I)	2	2					2												
		生物化學實驗(一) Biochemistry Laboratory (I)	1	2						2											
		基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3					1	2											
		食品微生物學(含實驗)Food Microbiology with Laboratory	2	3					1	2											
		生物化學(二) Biochemistry (II)	2	2							2										
		生物化學實驗(二) Biochemistry Laboratory (II)	1	2								2									
		食品分析(含實驗)(一) Food Analysis with Laboratory (I)	3	4							2	2									
		食品化學(一) Food Chemistry (I)	2	2							2										
		食品分析(含實驗)(二) Food Analysis with Laboratory (II)	3	4									2	2							
		食品加工技術應用與實務 Techniques and Practices of Food Processing	2	2									2								
		食品生物技術(含實驗) Biotechnology with Laboratory	3	4									2	2							
		食品工程學 Food Engineering	2	2											2						
		食品儀器分析(含實驗) Food Instrumental Analysis with Laboratory	3	4											2	2					
		食品化學(二) Food Chemistry (II)	2	2											2						
		專題討論(一) Seminar (I)	1	2													2				
		食品工廠管理 Food Factory Management	2	2														2			
		專題討論(二) Seminar (II)	1	2														2			
		專題製作 Project Training	2	2														2			
		專業實習 Practical Training	2	4															4		
		小計(5)		47	62	0	0	6	6	4	6	6	4	6	4	6	2	2	0	6	4
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)			55	70	6	0	8	6	4	6	6	4	6	4	6	2	2	0	6	4	
必修合計(A)=小計(一)+(二)			89	114	20	2	16	8	12	8	10	6	8	4	6	2	2	0	6	4	

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

附件2-2

1020311系課程發展委員會修訂通過
1020314院課程委員會會議修訂通過
1020327校課程委員會會議修訂通過
1020917系課程發展委員會修訂通過
1020927\院課程委員會會議修訂通過
1021009校課程委員會審議

科目類別		科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註
					上		下		上		下		上		下		上		下		
					授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
博學涵養		發展通識Development of General Education	2	2							2										
		小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0		
專業選修	食品科技類	食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application	2	2					2												
		基礎烘焙食品製備及實習 Basic Bakery Preparation and Practices	2	4						4											
		食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials	2	3							1	2								含服務學習	
		保健食品與開發實務 Health Food and Development Pracitces	2	2									2								
		食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2									2								
		食品品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	2	2									2								
		食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2									2								
		食品品質管制學 Food Quality Control	2	2											2						
		產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Pracitces	2	2											2						
		食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2											2						
		食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2											2						
		食品快速檢驗技術實務 Rapid Inspection Techniques and Practices of Food	2	3													1	2			
		食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices	2	2															2		
		食品分離技術與加工應用 Food Seperation and Processing Technology	2	2													2			開在研究所	
		食品毒物與殘毒檢驗實務 Food Toxicology and Inspection Practices of Pesticide	2	3															1	2	開在研究所
		業界實務實習報告 Industry Internship Report	2	2													2				與業界實務實習同時選
		業界實務實習 Industry Internship	8	16														16			校外實習至少720小時
		小計(7)		40	53	0	0	0	0	2	4	1	2	8	0	8	0	5	18	3	2
	食品餐飲管理類	調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2					2												
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4								4									
		飲食文化 Dietary Culture	2	2			2														
		餐飲管理資訊系統 Managemnt Information System of Restaurant and Food	2	2										2							
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2								
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2											2						
		食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering	2	2													2				
		進階麵食加工與實習 Advanced Chinese Style Wheat Flour Processing	2	4														4			
		食品與餐飲產業電子商務應用 E-Business Technology with Applications of Food and Catering Industry	2	2																2	
		小計(8)		18	22	0	0	2	0	2	0	0	4	2	0	4	0	2	4	2	0
通識選修	全民國防教育軍事訓練 (三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2													
	全民國防教育軍事訓練 (四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2							2											
	小計(9)		2	4					2		2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)			62	81	0	0	2	0	6	4	5	6	10	0	12	0	7	22	5	2	
開課合計=必修(A)+選修(B)			151	195	20	2	18	8	18	12	15	12	18	4	18	2	9	22	11	6	

畢業相關規定說明：

一	最低畢業學分為128學分，必修89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55學分)，博學涵養2學分，選修至少37學分(其中專業選修至少24學分)。
二	全民國防教育軍事訓練 (三)及全民國防教育軍事訓練 (四)為選修學分，不列入畢業分計算。
三	畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。
四	有關英文畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。
五	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得
六	專業實習於寒暑假期間至校外機構或校內教師研究室等地方實習，依本系實習辦法辦理相關事項，實習學分於四年級下學期註冊取得2學分。業界實務實習安排在四年級上學期至校外實習，依本系實習辦法辦理相關事項。
七	在學期間必須取得心肺復甦術（CPR）或成人高級心臟救命術（ACLS）證照，始得畢業【非效期內證照亦可抵免】。
八	電腦課程須繳電腦實習費。

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品餐飲管理組課程)

1020311系課程發展委員會修訂通過
1020314院課程委員會會議修訂通過
1020327校課程委員會會議修訂通過
1020917系課程發展委員會修訂通過
1020927院課程委員會會議修訂通過
1021009校課程委員會審議

科目類別		科目名稱	學 分 數	時 數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註
					上		下		上		下		上		下		上		下		
					授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life		2	2	2																
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts		2	2								2									
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications		2	2	2																
	人體生理學 Human Physiology		2	2			2														
	大一英文(一) Freshman English (I)		2	2	2																
	大一英文(二) Freshman English (II)		2	2			2														
	生命關懷 Life Concerns		2	2			2														
	生活與服務 Life and Service		0	0																	
	法律與人生 Law and Life		2	2							2										
	統計學概論 Introduction to Statistics		2	2					2												
	普通化學 General Chemistry		2	2	2																
	普通生物學 General Biology		2	2	2																
	資訊科技與應用 Information Technology and Application		2	2					2										電腦課程		
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life		2	2	2																
閱讀與表達 Reading and Presentation		2	2								2										
小計(1)		28	28	12	0	6	0	4	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0		
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)		2	2					2												
	大二英文(二) Sophomore English (II)		2	2						2											
	小計(2)		4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0		
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)		0	2	2																
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training (II)		0	2			2														
	體育(一) Physical Education (I)		1	2		2															
	體育(二) Physical Education (II)		1	2			2														
	體育(三) Physical Education (III)		0	2					2												
	體育(四) Physical Education (IV)		0	2							2										
小計(3)		2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)			34	44	14	2	8	2	6	2	2	2	6	0	0	0	0	0	0	0	
專業必修	核心基礎	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2																
		食品衛生與安全 Santiation and Safety of Food Industry	2	2	2																
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2																
		營養學 Nutrition	2	2			2														
		小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	核心專業	營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2				2													
		餐飲服務 Catering Service	2	2			2														
		餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service	2	2			2														
		餐飲人力資源管理 Human Resource Management of Catering Industry	3	3			3														
		飲食文化 Dietary Culture	2	2			2														
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2					2												
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2					2												
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2					2												
		餐飲食品加工原理與實務Processing Principles and Practices of Catering and Food Industry	2	3					1	2											
		餐飲成本控制與會計 Cost Control and Accounting of Restaurant and Food Service	2	2							2										
		餐飲管理資訊系統 Managemnt Information System of Restaurant and Food Service	2	2									2								
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4									2								
		進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cooking and Cuisine	2	4						4											
		餐飲採購與供應鏈管理 Purchasing and Supply Chain Managament of Restaurant and Food	2	2								2									
		消費行為學 Consumer Behaviors	2	2								2									
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2										2							
		顧客關係與危機管理 Customer Relationship and Crisis Management	2	2										2							
		餐飲業經營分析與微型創業 Micro-business and Management of Catering Venture	3	3										3							
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training I	2	4										4							
		整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Ventrue Project Training II	2	4														4			
		餐飲管理實務講座 Practical seminar of Food Catering	2	2														2			
		創業個案研討 Case Study of Catering Venture	2	2														2			
		專業實習 Practical Training	2	4															4		
		小計(5)		47	59	0	0	9	2	7	6	2	4	4	0	13	0	0	0	8	4
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)			55	67	6	0	11	2	7	6	2	4	4	0	13	0	0	0	8	4	
必修合計(A)=小計(一)+(二)			89	111	20	2	19	4	13	8	4	6	10	0	13	0	0	0	8	4	
博學涵養	發展通識Development of General Education		2	2							2										
	小計(6)		2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

中臺科技大學大學部四年制日間部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品餐飲管理組課程)																					
																		1020311系課程發展委員會修訂通過			
																		1020314院課程委員會會議修訂通過			
																		1020327校課程委員會會議修訂通過			
																		1020917系課程發展委員會修訂通過			
																		1020927院課程委員會會議修訂通過			
																		1021009校課程委員會審議			
科目類別		科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註
					上		下		上		下		上		下		上		下		
					授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	
專業選修	食品餐飲管理類	基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cooking and Cuisine Practices	2	4				4													
		團體膳食製備與管理實務 Quantity Food Service System and Management Practices	2	4						4											
		餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2							2										
		藥膳及養生餐飲設計與製備 Design and Preparations of Medical and Health Food and Beverages	3	4							2	2									
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2								
		西餐烹調與實習 Western Dishes Cooking and Practices	3	4									2	2							
		創意中餐烹調 Creative Chinese Cooking and Cuisine	3	4											2	2					
		食品與餐飲產業電子商務應用E-Business Technology with Applications of Food and Catering	2	2											2						
		麵食加工與實習Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	3	4											2	2					
		餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Reataurant Opening	2	2													2				
		地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and Beverages	2	2													2				
		食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering Industry	2	2													2				
		進階麵食加工與實習Advanced Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	3	4													2	2			
		飲品製備實務 Beverages Preparations and Practices	2	3													1	2			
	業界實務實習報告 Industry Internship Report	2	2													2				與業界實務實習同時選	
	業界實務實習 Industry internship	8	16														16			校外實習至少720小時	
	創意烘焙實習 Creative Bakery Processing	3	4															2	2		
	小計(7)	46	65	0	0	0	4	0	4	4	2	4	2	6	4	11	20	2	2		
	類食科技	食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials	2	3							1	2									含服務學習
		食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2											2						
		食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2									2								
		食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application	2	2					2												
		食品品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	2	2									2								
		產品創新與開發實務Product Innovation and Development Practices	2	2											2						
		小計(8)	12	13	0	0	0	0	2	0	1	2	4	0	4	0	0	0	0	0	
通識選修	全民國防教育軍事訓練 (三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2													
	全民國防教育軍事訓練 (四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2							2											
	小計(9)	2	4					2		2											
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)			62	84	0	0	0	4	4	4	9	4	8	2	10	4	11	20	2	2	
開課合計=必修(A)+選修(B)			151	195	20	2	19	8	17	12	13	10	18	2	23	4	11	20	10	6	
畢業相關規定說明：																					
一	最低畢業學分為128學分，必修89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55學分)，博學涵養2學分，選修至少37學分(其中專業選修至少24學分)。																				
二	全民國防教育軍事訓練 (三)及全民國防教育軍事訓練 (四)為選修學分，不列入畢業分計算。																				
三	畢業前需取得行政院勞委會技術士電腦軟體應用丙級(含學、術科通過)證照或本校「資訊能力」畢業資格審定暨實施要點第五點所列之校外具公信力之資訊相關證照，始得畢業。																				
四	有關英文畢業門檻之相關規定，依照「中臺科技大學大學部英文畢業門檻實施要點」之規定辦理。																				
五	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。																				
六	專業實習於寒暑假期間至校外機構或校內教師研究室等地方實習，依本系實習辦法辦理相關事項，實習學分於四年級下學期註冊取得2學分。業界實務實習安排在四年級上學期至校外實習，依本系																				
七	在學期間必須取得心肺復甦術（CPR）或成人高級心臟救命術（ACLS）證照，始得畢業【非效期內證照亦可抵免】。																				
八	電腦課程須繳電腦實習費。																				

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品科技組課程)																					
1020311系課程發展委員會修訂通過																					
1020314院課程委員會會議修訂通過																					
1020327校課程委員會會議修訂通過																					
1020917系課程發展委員會修訂通過																					
1020927院課程委員會會議修訂通過																					
1021009校課程委員會審議																					
科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註	
				上		下		上		下		上		下		上		下			
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習		
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life	2	2	2																	
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2															2			
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications	2	2									2									
	人體生理學 Human Physiology	2	2									2									
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																	
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2			2															
	生命關懷 Life Concerns	2	2	2																	
	生活與服務 Life and Service	0	0															0			
	法律與人生 Law and Life	2	2															2			
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2									2									
	普通化學 General Chemistry	2	2	2																	
	普通生物學 General Biology	2	2	2																	
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2									2								電腦課程	
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	2	2														2				
閱讀與表達 Reading and Presentation	2	2			2																
小計(1)		28	28	10	0	4	0	0	0	0	0	8	0	0	0	2	0	4	0		
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2					2													
	大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2							2											
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2																	
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training (II)	0	2			2															
	體育(一) Physical Education (I)	1	2			2															
	體育(二) Physical Education (II)	1	2					2													
	體育(三) Physical Education (III)	0	2						2												
	體育(四) Physical Education (IV)	0	2								2										
	小計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	12	2	6	2	2	2	2	2	8	0	0	0	2	0	4	0		
專業必修	核心基礎	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2																
		食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2	2																
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2																
		營養學 Nutrition	2	2			2														
		小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	核心專業	生物化學(一)Biochemistry (I)	2	2					2												
		生物化學(二) Biochemistry (II)	2	2							2										
		生物化學實驗(一)Biochemistry Laboratory (I)	1	2						2											
		生物化學實驗(二) Biochemistry Laboratory (II)	1	2									2								
		有機化學 Organic Biochemistry	2	2			2														
		食品工程學 Food Engineering	2	2														2			
		食品工廠管理 Food Factory Management	2	2														2			
		食品分析(含實驗)(一) Food Analysis with Laboratory (I)	3	4							2	2									
		食品分析(含實驗)(二) Food Analysiswith Laboratory (II)	3	4									2	2							
		食品化學(一) Food Chemistry (I)	2	2									2								
		食品化學(二) Food Chemistry (II)	2	2											2						
		食品加工技術應用與實務 Techniques and Practices of Food Processing	2	2											2						
		食品加工學 Food Processing	2	2					2												
		食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	2	4								4									
		食品生物技術(含實驗) Biotechnology with Laboratory	3	4									2	2							
		食品微生物學(含實驗) Food Microbiology with Laboratory	2	3					1	2											
		食品儀器分析(含實驗) Food Instrumental Analysis with Laboratory	3	4											2	2					
		基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3					1	2											
		專題討論(一) Seminar(I)	1	2													2				
		專題討論(二) Seminar(II)	1	2															2		
		普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2				2													
		微生物學Microbiology	2	2			2														
		小計(5)		43	56	0	0	4	2	6	6	4	8	6	4	6	2	6	0	2	0
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		51	64	6	0	6	2	6	6	4	8	6	4	6	2	6	0	2	0		
必修合計(A)=小計(一)+(二)		85	108	18	2	12	4	8	8	6	10	14	4	6	2	8	0	6	0		
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2							2											
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品科技組課程)																						
1020311系課程發展委員會修訂通過																						
1020314院課程委員會會議修訂通過																						
1020327校課程委員會會議修訂通過																						
1020917系課程發展委員會修訂通過																						
1020927院課程委員會會議修訂通過																						
1021009校課程委員會審議																						
科目類別		科目名稱	學 分 數	時 數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註	
					上		下		上		下		上		下		上		下			
					授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習		
專業選修	食品科技類	保健食品與開發實務 Health Food and Development Pratices	2	2															2			
		食材檢驗實務 Inspection Practices of Food Materials	2	3													1	2				
		食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2													2					
		食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2											2							
		食品品質管制學 Food Quality Control	2	2										2								
		食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2															2			
		食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application	2	2																2		
		食品發酵技術實務 Food Fermentation Techniques and Practices	2	2													2					
		食品品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	2	2											2							
		食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2													2					
		基礎烘焙食品製備及實習 Basic Bakery Preparation and Practices	3	4			2	2														
		產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Pratices	2	2																2		
		小計(7)	25	27	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	6	0	7	2	8	0		
	食品餐飲管理類	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and Beverages	2	2																2		
		食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2					2													
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2																2		
		飲食文化 Dietary Culture	2	2					2													
		消費行為學 Consumer Behaviors	2	2						2												
		食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering Industry	2	2								2										
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2																2		
		食品與餐飲產業電子商務應用 E-Business Technology with Applications of Food and Catering Industry	2	2																2		
		飲品製備實務 Beverages Preparations and Practices	2	2									2									
		餐飲管理資訊系統 Managemnt Information System of Restaurant and Food Service	2	2										2								
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2											2							
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2									2									
		顧客關係與危機管理 Customer Relationship and Crisis Management	2	2										2								
		小計(8)	26	26	0	0	0	0	4	0	2	0	6	0	6	0	0	0	8	0		
		通識選修	全民國防教育軍事訓練 (三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2												
			全民國防教育軍事訓練 (四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2							2										
			小計(9)	2	4					2		2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)			55	59	0	0	2	2	6	0	6	0	6	0	12	0	7	2	16	0		
開課合計=必修(A)+選修(B)			140	167	18	2	14	6	14	8	12	10	20	4	18	2	15	2	22	0		
畢業相關規定說明：																						
一 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)。																						
二 全民國防教育軍事訓練 (三)及全民國防教育軍事訓練 (四)為選修學分，不列入畢業分計算。																						
三 畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。																						
四 電腦課程須繳電腦實習費。																						

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品餐飲管理組課程)																						
1020311系課程發展委員會修訂通過 1020314院課程委員會會議修訂通過 1020327校課程委員會會議修訂通過 1020917系課程發展委員會修訂通過 1020927院課程委員會會議修訂通過 1021009校課程委員會審議																						
科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註		
				上		下		上		下		上		下		上		下				
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習			
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life	2	2	2																		
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2															2				
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations & Communications	2	2									2										
	人體生理學 Human Physiology	2	2									2										
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																		
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2			2																
	生命關懷 Life Concerns	2	2	2																		
	生活與服務 Life and Service	0	0															0				
	法律與人生 Law and Life	2	2									2										
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2					2														
	普通化學 General Chemistry	2	2	2																		
	普通生物學 General Biology	2	2	2																		
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2					2													電腦課程	
	實用生活美學 Practical Aesthetics in Life	2	2														2					
	閱讀與表達 Reading and Presentation	2	2			2																
小計(1)		28	28	10	0	4	0	4	0	0	0	6	0	0	0	2	0	2	0			
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2					2														
	大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2							2												
	小計(2)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2																		
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training(II)	0	2			2																
	體育(一) Physical Education (I)	1	2		2																	
	體育(二) Physical Education (II)	1	2				2															
	體育(三) Physical Education (III)	0	2					2														
	體育(四) Physical Education (IV)	0	2							2												
	小計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	12	2	6	2	6	2	2	2	6	0	0	0	2	0	2	0			
專業必修	核心基礎	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2																	
		食物學原理Fundamentals of Food	2	2	2																	
		食品衛生與安全Santiation and Safety of Food Industry	2	2	2																	
		營養學 Nutrition	2	2			2															
		小計(4)	8	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	核心專業	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2					2													
		消費行為學 Consumer Behaviors	2	2									2									
		創業個案研討 Case Study of Catering Venture	2	2																2		
		菜單規劃與設計 Menu Planning and Design	2	2											2							
		進階烘焙食品及實習 Advanced Bakery Processing	2	4								4										
		飲食文化 Dietary Culture	2	2					2													
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2							2											
		進階中餐烹調與實習 Advanced Chinese Cooking and Cuisine	2	4										4								
		整合型餐飲創業專題製作(1) Integrated Catering Ventrue Project Training I	2	4												4						
		整合型餐飲創業專題製作(2) Integrated Catering Ventrue Project Training II	2	4															4			
		餐飲人力資源管理 Human Resource Management of Catering Industry	3	3											3							
		餐飲成本控制與會計 Cost Control and Accounting of Restaurant and Food Service	2	2							2											
		餐飲服務 Catering Service	2	2					2													
		餐飲英文 English for the Catering Industry	2	2							2											
		餐飲食品加工原理與實務Processing Principles and Practices of Catering and Food Industry	2	3			1	2														
		餐飲採購與供應鏈管理 Purchasing and Supply Chain Managment of Restaurant and Food Service	2	2									2									
		營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2				2														
		餐飲設施規劃與管理 Facilities Planning and Management of Restaurant and Food Service	2	2					2													
		餐飲業經營分析與微型創業 Business Analysis of Catering Industry	3	3											3							
		餐飲管理資訊系統 Managemnt Information System of Restaurant and Food Service	2	2											2							
		顧客關係與危機管理 Customer Relationship and Crisis Management	2	2											2							
		小計(5)	43	53	0	0	1	4	8	0	6	4	4	4	12	0	4	0	6	0		
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		51	61	6	0	3	4	8	0	6	4	4	4	12	0	4	0	6	0			
必修合計(A)=小計(一)+(二)		85	105	18	2	9	6	14	2	8	6	10	4	12	0	6	0	8	0			
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2							2												
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系102學年度入學課程標準表(食品餐飲管理組課程)																							
1020311系課程發展委員會修訂通過 1020314院課程委員會會議修訂通過 1020327校課程委員會會議修訂通過 1020917系課程發展委員會修訂通過 1020927院課程委員會會議修訂通過 1021009校課程委員會審議																							
科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註			
				上		下		上		下		上		下		上		下					
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習				
專業選修	食品餐飲管理類	地方餐飲創新研發實務 Development and Practices of Creative Local Food and Beverages	2	2																			
		西餐烹調與實習 Western Dishes Cooking and Practices	2	4						4												2	
		食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2																		2	
		食品與餐飲產業連鎖經營管理 Chain Store Management of Food and Catering Industry	2	2								2											
		食品與餐飲產業電子商務應用E-Business Technology with Applications of Food and Catering Industry	2	2																	2		
		創意中餐烹調 Creative Chinese Cooking and Cuisine	3	4											2	2							
		創意烘焙實習 Creative Bakery Processing	3	4														2	2				
		進階麵食加工與實習Advanced Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	3	4																	4		
		飲品製備實務 Beverages Preparations and Practices	2	3																	1	2	
		團體膳食製備與管理實務 Quantity Food Service System and Management Practices	2	4				4															
		餐飲展店規劃實務 Plans and Practices of Reataurant Opening	2	2																	2		
		餐飲日文 Japanese for the Catering Industry	2	2									2										
		藥膳及養生餐飲設計與製備 Design and Preparations of Medical and Health Food and Beverages	3	4																		2	2
		麵食加工與實習Chinese Style Wheat Flour Processing and Practices	3	4							2	2											
	小計(7)	33	43	0	0	0	4	0	4	2	2	4	0	2	2	5	8	8	2				
	食品科技類	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2																		2	
		食材安全檢驗實務 Safety Inspection Practices of Food Materials	2	3														1	2				
		食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2														2					
		食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2											2								
		食品品評技術 Food Sensory Evaluation Techniques	2	2											2								
		食品品質管制學 Food Quality Control	2	2											2								
		食品添加物與香辛料應用 Food Additives and Seasoning Application	2	2																		2	
		食品認證制度與衛生法規 Food certification system and Hygiene Regulation	2	2														2					
		產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2																		2	
	小計(8)	18	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	5	2	6	0			
通識選修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2															
	全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2							2													
	小計(9)	2	4					2		2													
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		55	68	0	0	0	4	2	4	6	2	4	0	8	2	10	10	14	2				
開課合計=必修(A)+選修(B)		140	173	18	2	9	10	16	6	14	8	14	4	20	2	16	10	22	2				
畢業相關規定說明：																							
一	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)。																						
二	全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)為選修學分，不列入畢業分計算。																						
三	畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。																						
四	電腦課程須繳電腦實習費。																						

附件 3

1011(2)系務會議通過 1010910
 1011(2)院務會議通過 1010919
 1011(2)院務會議通過 1010919
 1011(2)系課程委員會修訂通過 1020812
 1021(1)系務會議通過 1020902
 1021(1)院課程委員會會議通過 1020927
1021(1)校課程委員會會議審議 1021009

食品科技系輔系計畫書

- 一、輔系名稱:食品科技系輔系
- 二、開設輔系目的:提供非食品科技系學生培養食品科技之基礎專業知識及可取得 可以考食品技師之資格，增強學生未來就業或升學之競爭力，
- 三、修讀對象與條件:開放 101 學年度以後入學且非食品科技系學生申請；修習者必須修滿至少 28 學分(含 17 個必修與 11 個選修學分)
- 四、開課單位：食品科技系。
- 五、負責單位：食品科技系。
- 六、課程內容：

科目名稱	修別 (必修/ 選修)	學分數	時數	開課 單位	備註
食品微生物學(含實驗)	必	2	4	食品科技系	
食品加工學	必	2	2	食品科技系	
食品加工學實驗	必	2	4	食品科技系	
食品衛生與安全	必	2	2	食品科技系	
營養學	必	2	2	食品科技系	
食品工程學	必	2	2	食品科技系	
食品分析(含實驗)(一)	必	3	4	食品科技系	
食品化學(一)	必	2	2	食品科技系	
食品工廠管理	必	2	2	食品科技系	
食品安全管制系統實務	選	2	2	食品科技系	4 門課至少選 2 門
食品品質管制學	選	2	2	食品科技系	
食品認證制度與衛生法規	選	2	2	食品科技系	
飲食文化	選	2	2	食品科技系	5 門課至少選 2 門
保健食品與開發實務	選	2	2	食品科技系	
地方餐飲創新研發實務	選	2	2	食品科技系	
食品品評技術	選	2	2	食品科技系	
產品創新與開發實務	選	2	2	食品科技系	
基礎烘焙食品製備及實習	選	2	4	食品科技系	
基礎中餐烹調與實習	選	2	4	食品科技系	
西餐烹調與實習	選	3	4	食品科技系	
麵食加工與實習	選	3	4	食品科技系	

*本課程根據食品科技系 102 學年度課程標準訂定；若修習年度課程名稱有些微不同，請根據 重補修科目替代課程對照表之辦法進行抵免