

# 114 學年日間部食品科技系產學攜手合作四技 3+4 科目總表

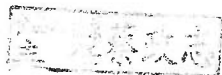
學生修業規定 (114 學年度入學新生適用 B):

|                               |            |               |      |      |       |      |     |      |      |      |
|-------------------------------|------------|---------------|------|------|-------|------|-----|------|------|------|
| 一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：       |            |               |      |      |       |      |     |      |      |      |
| (一) 通識教育課程                    |            | 20 學分 / 20 小時 |      |      |       |      |     |      |      |      |
| (二) 專業必修                      |            | 70 學分 / 77 小時 |      |      |       |      |     |      |      |      |
| (三) 選修                        |            | 38 學分 / 38 小時 |      |      |       |      |     |      |      |      |
| 二、各類科目包括：                     |            | 第一學年          |      | 第二學年 |       | 第三學年 |     | 第四學年 |      | 備註   |
| (一) 通識教育課程<br>(20 學分 / 20 時數) |            | 上             | 下    | 上    | 下     | 上    | 下   | 上    | 下    |      |
| 核心<br>通識                      | 人文精神       |               |      |      | 2/2   |      |     |      |      |      |
|                               | 創意概論       |               |      |      | 2/2   |      |     |      |      |      |
| 基礎<br>通識                      | 中文閱讀與書寫(一) |               | 2/2  |      |       |      |     |      |      | 語文教育 |
|                               | 中文閱讀與書寫(二) |               |      |      | 2/2   |      |     |      |      |      |
|                               | 英文(一)      |               | 2/2  |      |       |      |     |      |      |      |
|                               | 英文(二)      |               |      |      | 2/2   |      |     |      |      |      |
|                               | 應用程式設計     |               |      |      |       |      | 2/2 |      |      | 資訊教育 |
|                               | 體育         |               | 2/2  |      |       |      |     |      |      |      |
| 分類<br>通識                      | 人文藝術類      |               |      |      |       |      | 2/2 |      |      |      |
|                               | 社會科學類      |               |      |      |       |      |     |      | 2/2  |      |
| 小計                            |            | 0/0           | 6/6  | 0/0  | 8/8   | 0/0  | 4/4 | 0/0  | 2/2  |      |
| (二) 專業必修 70 學分 77 小時          |            |               |      |      |       |      |     |      |      |      |
| 餅乾實作                          |            |               | 3/4  |      |       |      |     |      |      |      |
| 營養學                           |            |               |      |      | 2/2   |      |     |      |      |      |
| 烘焙學與實作原理                      |            |               | 2/2  |      |       |      |     |      |      |      |
| 基礎麵包實作                        |            |               | 3/4  |      |       |      |     |      |      |      |
| 基礎蛋糕與西點實作                     |            |               |      |      | 3/4   |      |     |      |      |      |
| 食品加工學(含實驗)                    |            |               |      |      | 3/4   |      |     |      |      |      |
| 基礎中式麵食與實作                     |            |               |      |      |       |      | 3/4 |      |      |      |
| 食品微生物學(含實驗)                   |            |               |      |      | 3/3   |      |     |      |      |      |
| 食品化學(含實驗)                     |            |               |      |      |       |      | 3/4 |      |      |      |
| 中式米食與實作                       |            |               |      |      |       |      |     |      | 3/4  |      |
| 食品安全管制系統                      |            |               |      |      |       |      |     |      | 2/2  |      |
| 食品衛生與安全                       |            |               |      |      |       |      |     |      | 2/2  |      |
| 飲料調製                          |            |               |      |      |       |      |     |      | 2/2  |      |
| 專業實習(一)                       |            | 9/9           |      |      |       |      |     |      |      |      |
| 專業實習(二)                       |            |               |      | 9/9  |       |      |     |      |      |      |
| 專業實習(三)                       |            |               |      |      |       | 9/9  |     |      |      |      |
| 專業實習(四)                       |            |               |      |      |       |      |     | 9/9  |      |      |
| 小計                            |            | 9/9           | 8/10 | 9/9  | 11/13 | 9/9  | 6/8 | 9/9  | 9/10 |      |

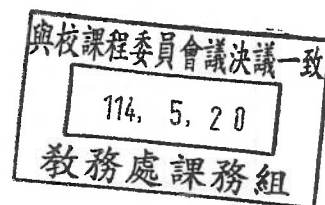
|                            |     |       |     |       |     |       |     |       |  |
|----------------------------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|--|
| 總計                         | 9/9 | 14/16 | 9/9 | 19/21 | 9/9 | 10/12 | 9/9 | 11/12 |  |
| (三) 選修 38 學分               |     |       |     |       |     |       |     |       |  |
| 1. 專業選修需修滿本系專業選修 38 分。     |     |       |     |       |     |       |     |       |  |
| 附註：                        |     |       |     |       |     |       |     |       |  |
| 1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。 |     |       |     |       |     |       |     |       |  |

114.05.01 系課程會議通過  
114.05.07 國際餐旅學院課程委員會通過  
114.05.20 校課程委員會通過

系主任簽章：



院長簽章：



# 114 學年入學食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用 A 組)：

|                               |            |               |     |      |     |      |     |      |     |
|-------------------------------|------------|---------------|-----|------|-----|------|-----|------|-----|
| 一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：       |            |               |     |      |     |      |     |      |     |
| (一) 通識教育課程                    |            | 20 學分 / 20 小時 |     |      |     |      |     |      |     |
| (二) 專業必修                      |            | 70 學分 / 77 小時 |     |      |     |      |     |      |     |
| (三) 選修                        |            | 38 學分 / 38 小時 |     |      |     |      |     |      |     |
| 二、各類科目包括：                     |            | 第一學年          |     | 第二學年 |     | 第三學年 |     | 第四學年 |     |
| (一) 通識教育課程<br>(20 學分 / 20 時數) |            | 上             | 下   | 上    | 下   | 上    | 下   | 上    | 下   |
| 核心通識                          | 人文精神       |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     |
| 基礎通識                          | 創意概論       |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     |
|                               | 中文閱讀與書寫(一) | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |
|                               | 中文閱讀與書寫(二) |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     |
|                               | 英文(一)      | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |
|                               | 英文(二)      |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     |
|                               | 應用程式設計     |               |     |      |     | 2/2  |     |      |     |
|                               | 體育         | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |
| 分類                            | 人文藝術類      |               |     |      |     | 2/2  |     |      |     |
| 通識                            | 社會科學類      |               |     |      |     |      |     | 2/2  |     |
| 小計                            |            | 6/6           | 0/0 | 8/8  | 0/0 | 4/4  | 0/0 | 2/2  | 0/0 |
| (二) 專業必修 70 學分 77 小時          |            |               |     |      |     |      |     |      |     |
| 餅乾實作                          |            | 3/4           |     |      |     |      |     |      |     |
| 烘焙學與實作原理                      |            | 2/2           |     |      |     |      |     |      |     |
| 基礎麵包實作                        |            | 3/4           |     |      |     |      |     |      |     |
| 營養學                           |            |               |     | 2/2  |     |      |     |      |     |
| 基礎蛋糕與西點實作                     |            |               |     | 3/4  |     |      |     |      |     |
| 食品加工學(含實驗)                    |            |               |     | 3/4  |     |      |     |      |     |
| 食品微生物學(含實驗)                   |            |               |     | 3/3  |     |      |     |      |     |
| 基礎中式麵食與實作                     |            |               |     |      |     | 3/4  |     |      |     |
| 食品化學(含實驗)                     |            |               |     |      |     | 3/4  |     |      |     |
| 中式米食與實作                       |            |               |     |      |     |      |     | 3/4  |     |
| 食品安全管制系統                      |            |               |     |      |     |      |     | 2/2  |     |
| 食品衛生與安全                       |            |               |     |      |     |      |     | 2/2  |     |
| 飲料調製                          |            |               |     |      |     |      |     | 2/2  |     |
| 專業實習(一)                       |            |               | 9/9 |      |     |      |     |      |     |
| 專業實習(二)                       |            |               |     |      | 9/9 |      |     |      |     |
| 專業實習(三)                       |            |               |     |      |     |      | 9/9 |      |     |

|         |       |     |       |     |       |     |       |     |  |
|---------|-------|-----|-------|-----|-------|-----|-------|-----|--|
| 專業實習(四) |       |     |       |     |       |     |       | 9/9 |  |
| 小計      | 8/10  | 9/9 | 11/13 | 9/9 | 6/8   | 9/9 | 9/10  | 9/9 |  |
| 總計      | 14/16 | 9/9 | 19/21 | 9/9 | 10/12 | 9/9 | 11/12 | 9/9 |  |

(三) 選修 38 學分

1. 專業選修需修滿本系專業選修 38 分。

附註：

1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。

114.05.01 系課程會議通過

114.05.07 國際餐旅學院課程委員會通過

114.05.20 校課程委員會通過

過

系主任簽章：



院長簽章：

