

弘光科技大學食品科技系 食品科技組 課程地圖

114 學年度入學 進修部部四技

規劃說明：

1. 課程地圖以學生修業規定進行規劃：（一）通識教育課程、（二）專業必修、（三）選修，請分別呈現課程之「課程名稱 +（學分/小時）」
2. 請依系所發展及課程規劃，具體擬定「教學目標」、課程對應之系「核心能力」及「職場」職別；各系規劃課程對應不同「核心能力/職場，」請以虛線進行區隔，以利後續系統面規劃呈
3. 跨領域學程請分別列「學分學程名稱及主辦系所」

教學目標	課程類別	一年級		二年級		三年級		四年級		核心能力	職場
		上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
食品科技組:為培育食品科技與實務技能之人才。 烘焙科技組:為培育烘焙科技與實務技能之人才。	核心通識	人文精神(一)2/2								食品科技組- 1.習得食品科技與產品開發技術能力。 2.習得食品品質安全與檢驗科技能力。 3.習得實務技能證照及食品技師專業能力。	1.從事食品、、藥廠、生技等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠、生技工廠及團膳食材公司衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生 相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
	基礎通識	中文閱讀與書寫(一)2/2	中文閱讀與書寫(二)2/2	創意概論 2/2		美學 2/2	應用程式設計 2/2	歷史與文明 2/2	民主與法治 2/2		
		英文(一)2/2	英文(二)2/2								
			體育 2/2								
	分類通識				人文藝術類 2/2		社會科學類 2/2				
	院核心課程				管理學 2/2						

弘光科技大學食品科技系 食品科技組 課程地圖

114 學年度入學 進修部四技

課程類別	一年級		二年級		三年級		四年級		核心能力	職場
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
專業必修	普通化學(含實驗)2/2	營養學 2/2 普通微生物學 2/2	生物化學 (含實驗)3/4	食品加工學(二)2/2 食品加工學實驗 (二)1/2	食品化學(一)2/2 食品化學實驗 (一)1/2	食品化學(二)2/2 食品安全管制系統 1/2	食品安全衛生管理法 2/2 食品工程學 2/2	消費者心理學 2/2	食品科技組 二 1.習得食品科技與產品開發技術能力。 2.習得食品品質安全與檢驗科技能力。 3.習得實務技能證照及食品技師專業能力。	1.從事食品、藥廠、生技等相關作業之管理、研發、生產、品管、檢、行銷等工作與微型創業。 2.從事學校、食品廠、生技工廠及團膳食材公司衛生管理工作。 3.擔任公營機食品及烘焙衛生相關人員及公私立高中職專技教師。 4.進入國內外相關研究所就讀
	普通生物學 2/2 餅乾實作 3/4	普通微生物學實驗 1/2 中式米食與實作 (一)3/4	食品加工學(一)2/2 食品加工學實驗 (一)1/2	食品微生物學(含實驗)2/2	食品衛生與安全 2/2 食品添加物(含實驗)2/2	食品分析(一)2/2 食品分析實驗 (一)1/2	專題討論 2/2 食品工廠管理 2/2			
		有機化學(含實驗)2/2				食品生物技術(含實驗)2/2	食品儀器分析(含實驗)2/2			
						文獻選讀 2/2				
專業選修	食物學原理 2/2	生理學 2/2	基礎中式麵食與實作 3/4	生物統計 2/2	免疫學 2/2	食品烘焙與實作 (二)3/4	食品物流管理 2/2	食品微生物快速檢測 2/2	食品科技組 二 1.習得食品科技與產品開發技術能力。 2.習得食品品質安全與檢驗科技能力。 3.習得實務技能證照及食品技師專業能力。	
			中草藥概論 2/2	進階中式麵食與實作 3/4	基礎食品烘焙與實作 3/4	機能性食品 2/2	食品酵素學 2/2	專業論文 3/3		
			食品包裝 2/2	應用微生物學 2/2	釀酒技術(含實驗)2/2	調香技術(二)2/2	新產品開發概論 2/2	市場行銷 2/2		
				感官品評(含實驗)2/2	調香技術(一)2/2	專業日文 2/2	進階食品烘焙與實作 3/4	專利實務與行銷管理 2/2		
				發酵學 2/2	專題製作(一)2/2	細胞培養技術與實驗 2/2	食品品質管制 2/2	食品生技產品劑型學(含實驗)2/2		
						專題製作(二)2/2	專業實習 3/3	基因檢測技術(含實驗)2/3		
					肉品加工學 2/2		食品機械 2/2	食品乾燥學 2/2		
					動物實驗技術 2/2		製茶學 2/2	食品單元操作 2/2		
							食品風險分析管理 2/2			

