

114 學年入學日間部產學攜手合作專班四技 3+4 科目修正總表 A 組修正對照表

科目類別	原 科 目					修 正 後 科 目					備註
	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	科 目 名 稱	學 分	時 數	學 年	學 期	
專業必修	食品加工學 (含實驗)	3	3	二	上	食品加工學 (一)	2	2	二	上	調整學分
						食品加工學實 驗(一)	2	2	二	上	調整學分
專業必修	基礎蛋糕與西 點實作	3	4	二	上	基礎蛋糕與西 點實作	4	4	二	上	調整學分
專業必修	基礎中式麵食 與實作					基礎中式麵食 與實作	4	4	三	上	調整學分
專業必修	食品化學(含 實驗)	3	4	三	上	食品化學(含 實驗)	4	4	三	上	調整學分
專業必修	中式米食與實 作	3	3	四	上	中式米食與實 作					刪除改為 選修
專業必修	飲料調製	2	2	四	上	飲料調製					刪除改為 選修

114 學年食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表 A 組

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用)：

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		69 學分／ 71 小時							
(三) 選修		39 學分／ 39 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 (20 學分／20 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下
核心 通識	人文精神			2/2					
	創意概論			2/2					
基礎 通識	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 通識	人文藝術類					2/2			
	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 69 學分／71 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				4/4					
食品加工學(一)				2/2					
食品加工學實驗(一)				2/2					
食品微生物學(含實驗)				3/3					
基礎中式麵食與實作						4/4			
食品化學(含實驗)						4/4			
食品安全管制系統								2/2	
食品衛生與安全								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	13/13	9/9	8/8	9/9	4/4	9/9

114 學年食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表 A 組

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用)：

總計	14/16	9/9	21/21	9/9	12/12	9/9	6/6	9/9	
(三) 選修 39 學分									
1.專業選修需修滿本系專業選修 39 分。									
附註：									
1.擋修課程：(*) 必選修未修習或不及格，則不可修習該連貫性課程。									
2.需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。									

115.05.05 系課程會議通過

115.05.06 國際餐旅學院課程委員會通過

115.05.26 校課程委員會通過

系主任簽章：

食品科技系劉采琳
主任劉采琳

院長簽章：

國際餐旅學院陳玉舜
院長陳玉舜

與校課程委員會議決一致
115. 5. 26
教務處課務組