

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 B 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	下	食品加工學 (一)	2	2	二	下	調整學分
						食品加工學實 驗(一)	2	2	二	下	調整學分
專業必修	基礎蛋糕與西 點實作	3	4	二	下	基礎蛋糕與西 點實作	4	4	二	下	調整學分
專業必修	基礎中式麵食 與實作	3	4	三	下	基礎中式麵食 與實作	4	4	三	下	調整學分
專業必修	食品化學(含 實驗)	3	4	三	下	食品化學(含 實驗)	4	4	三	下	調整學分
專業必修	中式米食與實 作	3	3	四	下	中式米食與實 作					刪除改為 選修
專業必修	飲料調製	2	2	四	下	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 B 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				
基礎 通識	創意概論				2/2				
	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 通識	人文藝術類						2/2		
	社會科學類							2/2	
小計		0/0	6/6	0/0	6/6	0/0	6/6		2/2
(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		9/9	8/10	9/9	13/13	9/9	8/8	9/9	4/4

114 學年食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表 B 組

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用)：

總計	9/9	14/16	9/9	19/19	9/9	14/14	9/9	6/6	
(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
主任劉采琳

院長簽章：

國際餐旅學院
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