

民國111年4月21日110學年度第2學期第2次系課程委員會會議通過
民國111年5月4日110學年度第2學期第2次課程委員會暨教務會議通過
民國111年9月8日111學年度第1學期第2次系課程委員會會議通過
民國111年9月28日111學年度第1學期臨時課程委員會暨教務會議通過
民國112年5月4日111學年度第2學期第3次系課程委員會會議通過
民國112年6月1日112學年度第2學期臨時課程委員會暨教務會議通過

111學年度(一年級)					112學年度(二年級)					113學年度(三年級)					114學年度(四年級)					學分 合計	學時 合計							
科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		科 目		上學期		下學期		科 目				上學期		下學期				
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數					學分	時數	學分	時數	學分	時數	
共同必修	環境與健康		2	2			藝術與人生		2	2			服務學習		0	<1>	0	<1>	歷史與文化				2	2				
	實用中文(一)		2	2			英文會話(一)		1	2																		
	實用英文(一)		2	2			憲法、人權、政府				2	2																
	電腦應用		2	2			英文會話(二)				1	2																
	體育(一)		1	2																								
	實用中文(二)				2	2																						
	實用英文(二)				2	2																						
	現代科技與人類文明				2	2																						
	體育(二)				1	2																						
	初級程式設計				2	2																						
小 計		9	10	9	10	小 計		3	4	3	4	小 計		0	0	0	0	小 計		0	0	2	2	26	30			
專業必修	食品概論		1	1			行銷管理		2	2			食品分析及實習一		3	4			專業實習報告				1	1				
	生理學		3	3			食品微生物學及實習		3	3			膳食療養及實習		3	4												
	管理學概論		2	2			有機化學及實習		3	3			大量食物製備及實習		3	4												
	普通化學及實習		2	3			營養學及實習		4	5			保健食品概論		2	2												
	食物製備及實習		3	4			食品加工學及實習				4	4	實務專題(一)		2	2												
	微生物學及實習				4	4	生物化學及實習				3	4	食品化學				3	3										
	分析化學及實習				3	4	食品衛生與安全及實習				4	5	食品分析及實習二				3	3										
													生物統計				2	2										
													實務專題(二)				2	2										
	小 計		11	13	7	8	小 計		12	13	11	13	小 計		13	16	10	10	小 計		0	0	1	1			65	74
專業選修	烘焙學及實習		2選1			3	4	消費者行為		2選1			2	2	顧客關係管理		2選1	2	2			校外實務實習-職場倫理		3	3			
	米麵食製備及實習							品牌行銷					2	2	物流管理					2	2	校外實務實習-實務技能		3	3			
							膳食計畫及實習		2選1			2	2	食品添加物及實務		2選1	2	2			校外實務實習-實習報告		3	3				
							生命期營養							食品感官評估及實習							健康食品特論		2選1					2
													食品工廠管理		2選1			2	2	保健食品開發								
													食品安全管理系統							食品衛生法規		2選1			2			2
													食品機械原理及實習		2選1			3	3	食品安全特論								
													食品物性學及實習															
	小 計		0	0	3	4	小 計		0	0	4	4	小 計		4	4	5	5	小 計		9	9	4	4	29			30
	博雅涵養通識選修							肢體動覺、藝術		2	2			數理、空間				2	2	人際、內省				2	2			8
通識選修(學分學時另計)	全民國防教育軍事訓練課程(一)				0	<2>	全民國防教育軍事訓練課程(二)		0	<2>			全民國防教育軍事訓練課程(四)		0	<2>									0	0		
							全民國防教育軍事訓練課程(三)			0	<2>		全民國防教育軍事訓練課程(五)				0	<2>										
小 計		0	0	0	0	小 計		2	2	2	2	小 計		0	0	2	2	小 計		0	0	2	2	8	8			
合 計		20	23	19	22	合 計		17	19	20	23	合 計		17	20	17	17	合 計		9	9	9	9	128	142			
備註	1.本校四年制食品保健系學生畢業學分至少須修過128學分，其中包括共同必修科目26學分、博雅涵養通識選修8學分、專業必修65學分、專業選修29學分。跨系選修可承認15學分。 2.博雅涵養通識選修科目融入八大智能，分為四大群(語文、性靈；數理、邏輯空間；人際、內省；肢體動覺、藝術)，每學群至少須修習一門。【博雅涵養通識選修課程請參照本校日間部四技通識課程科目表】 3.服務學習為部定必修課程。 4.實習期間不得返校修課。 5.全民國防教育軍事訓練課程為選修課程，學分學時另計，修習全民國防教育軍事訓練課程可折減常備兵役役期或軍事訓練期間。 6.表列2選1、3選1至少選修1門課程，校外實務實習課程之相關規定與細則請參閱本系「日間部四技校外實習手冊」。 7.本校另訂有學生資訊及英文能力畢業門檻，詳細請參照本校提升學生資訊能力實施要點及英語能力檢定實施辦法。 8.本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理。																											