

國立臺東大學理工學院「食品生物技術應用二年制在職學位學程」

109 學年度 課程綱要

108 學年度第 2 學期第 1 次籌備小組委員會議訂定(109.05.04)

108 年度第 2 學期第 2 次院課程會議通過(109.05.13)

108 年度第 2 學期第 2 次校課程會議通過(109.05.28)

一、目標

食品生物技術應用二年制在職學位學程相關課程發展依據未來食品生技產業人才需求、競爭力與食品技師證照培訓指引，進行核心能力分析規劃課程，為使實施後能達成教育之目標，未來出路及畢業條件；各專業技術課程教師依據教育目標設計教學單元與課程內容及評量標準，課程擬定之課程發展委員會由本校教師組成，同時本校與相關業界設計師共同討論，以求課程規劃可兼具實務、專業技術與產業發展需求。

二、課程結構

課程類別		學分數合計	
通識教育課程	詳見通識教育中心課程綱要	8 學分	
一般科目 必修課程	生技工廠概論、生物統計學、資訊科學導論、食物學原理	8 學分	合計 至少 64 學分 以上
專業科目 選修課程	從食品安全與認證、生物技術產品開發、行銷管理課程分類群中選修課程	至少 32 學分	
實作科目 必修課程	包含 4 門生技工廠實務科目以及 2 門食品加工含實習課程	24 學分	
總 計		72 學分以上	

三、選課須知

本學程畢業總學分至少 72 學分，學生應修習通識教育課程 8 學分、一般科目課程 8 學分、專業科目選修課程至少 32 學分及實作科目必修課程 24 學分。

四、課程規劃

類別	學分數	科目中文名稱	課程代碼	必修	學分	時數	開課學期	科目英文名稱	備註
一般科目	必修 8 學分	生技工廠概論	SBS41D00A001	必	2	2	一上	Introduction to Biotechnology Factory	基礎課程
		生物統計學	SBS41D00A002	必	2	2	一下	Biostatistics	
		資訊科學導論	SBS41D00A003	必	2	2	一上	Introduction to Information Science	
		食物學原理	SBS41D00A004	必	2	2	一上	Principles of Food Science	
專業科	選修 至少 32 學	食品微生物學(含實驗)	SBS42D00A001	選	3	3	一上	Food Microbiology (including experiment)	食品 安全 與
		食品分析 (含實驗)	SBS42D00A002	選	3	3	一下	Food analysis (including experiment)	

類別	學分數	科目中文名稱	課程代碼	必修	學分	時數	開課學期	科目英文名稱	備註		
目	分	食品添加物	SBS42D00A003	選	2	2	二上	Food Additives	認證		
		食品品質管制	SBS42D00A004	選	2	2	一下	Food Quality Control			
		食品安全法規應用實務	SBS42D00A005	選	2	2	二上	Application Practice of Food Safety Regulations			
		保健食品開發與認證	SBS42D00A006	選	2	2	二下	Health Food Development and Certification			
		食品生物技術	SBS42D00A007	選	2	2	一下	Food Biotechnology	生物技術產品開發		
		營養學	SBS42D00A008	選	3	3	二下	Nutrition			
		植物生技產品開發	SBS42D00A009	選	3	3	二上	Plant biotechnology product development			
		應用微生物	SBS42D00A010	選	3	3	二上	Applied Microbiology			
		食品化學	SBS42D00A011	選	3	3	二下	Food Chemistry	行銷管理		
		基礎管理	SBS42D00A012	選	3	3	一上	Basic Management			
		電子商務與網路行銷	SBS42D00A013	選	3	3	一下	E-commerce and online marketing			
		工廠管理實務	SBS42D00A014	選	2	2	二上	Factory Management practice			
		創新與創業	SBS42D00A015	選	2	2	二上	Innovation and entrepreneurship			
		製商整合實習	SBS42D00A016	選	2	2	二下	Integration Internship Practice			
		實習與實務課程	必修 24 學分	生技工廠實務(一)	SBS41D00A005	必	4	4	一上	Plant Biotechnology Practice (I)	
				生技工廠實務(二)	SBS41D00A006	必	4	4	一下	Plant Biotechnology Practice (II)	
生技工廠實務(三)	SBS41D00A007			必	4	4	二上	Plant Biotechnology Practice (III)			
生技工廠實務(四)	SBS41D00A008			必	4	4	二下	Plant Biotechnology Practice (IV)			
食品加工(含實習)(一)	SBS41D00A009			必	4	4	二上	Food Processing (Including Practice) (I)			
食品加工(含實習)(二)	SBS41D00A010			必	4	4	二下	Food Processing (Including Practice) (II)			