

國立臺東大學理工學院 112 學年度課程綱要

食品生物技術應用二年制在職學位學程

111 學年度第 2 學期第 1 次審議委員會議通過(112.05.09)

112 學年度第 2 學期第 2 次院課程會議通過(112.05.16)

112 學年度第 2 學期第 2 次校課程會議通過(112.05.25)

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
一般科目 必修課程	生技工廠概論、生物統計學、食物學原理	6 學分
專業科目 必/選修課程	必修 16 學分	34 學分
	選修 18 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		64 學分以上

三、選課須知

本學程畢業總學分至少 64 學分，學生應修習一般科目課程 6 學分、專業科目必/選修課程 34 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	必選修	學分	時數	開課學期	科目英文名稱	備註
一般科目	必修 6 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	
		食物學原理	SBS41D00A004	必	2	2	一上	Principles of Food Science	
專業科目	必修 16 學分	食品微生物學(含實驗)	SBS41D00A011	必	3	3	一上	Food Microbiology (Including Experiment)	食品 技師 必修
		食品分析(含實驗)	SBS41D00A012	必	3	3	二下	Food analysis (Including Experiment)	
		食品添加物	SBS41D00A013	必	2	2	二上	Food Additives	
		食品品質管制	SBS41D00A014	必	2	2	二下	Food Quality Control	
		營養學	SBS41D00A015	必	3	3	一下	Nutrition	
		食品化學	SBS41D00A016	必	3	3	二下	Food Chemistry	

類別	學分數	科目中文名稱	課程代碼	必修 選	學分	時數	開課 學期	科目英文名稱	備註
選修 18 學分		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	3	3	一下	Food Biotechnology	
		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	
		食品衛生與安全	SBS42D00A017	選	2	2	一下	Food Sanitation and Safety	
		食品感官品評	SBS42D00A018	選	2	2	二上	Sensory Evaluation of Foods	
		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)	