

# 中華醫事科技大學國際產專班課程計劃表

列印日期:0113/06/15 頁 次:1  
(本表為113學年度入學學生適用)

系(所)：四技食營系新南向產學合作國際專班

開課學期	課程類別	修別	科目代碼	科目名稱(中文)	科目名稱(英文)	學分數	學時數	
113學年度上學期	通識科目	必修	N4CS1111	實用生活華語(一)入門基礎級	Situational Chinese(I) Breakthrough Level	3.0	6.0	
		必修	N4CS1112	職場溝通華語(一)	Communicating Mandarin in the workplace(I)	2.0	4.0	
		必修	N4CS1121	台灣文化與美食	Taiwanese culture and cuisine	2.0	2.0	
		必修	N4CS1122	職場禮儀	Workplace etiquette	2.0	2.0	
		通識科目 必修 小計					9.0	14.0
	專業科目	必修	NF371301	營養學	Nutrition	2.0	2.0	
		必修	NF371302	食物學原理與實驗	Principles and Experiments of Food Science	3.0	3.0	
		必修	NF371303	食品原料學	Food Raw Materials	2.0	2.0	
		必修	NF371304	普通微生物學與實驗	General Microbiology and Experiments	3.0	3.0	
		專業科目 必修 小計					10.0	10.0
		選修	NF372301	職場英文	English for the workplace	2.0	2.0	
	專業科目 選修 小計					2.0	2.0	
	合計		必修 19.0 學分 24.0 時數			選修 2.0 學分		
113學年度下學期	通識科目	必修	N4CS1115	實用生活華語(二)基礎級	Situational Chinese(II) Waystage Level	3.0	3.0	
		必修	N4CS1116	職場溝通華語(二)	Chinese for Workplace (II)	2.0	2.0	
		必修	N4CS1123	資訊科技概論	Introduction to Information Technology	2.0	2.0	
		通識科目 必修 小計					7.0	7.0
	專業科目	必修	NF371305	食品加工一	Food processing(I)	3.0	3.0	
		必修	NF371306	食品加工實驗一	Food processing experiments(I)	4.0	4.0	
		必修	NF371307	食品微生物學	Food Microbiology	2.0	2.0	
		必修	NF371308	食品微生物學實驗	Food Microbiology and Experiments	3.0	3.0	
		專業科目 必修 小計					12.0	12.0
	合計		必修 19.0 學分 19.0 時數			選修 0.0 學分		
114學年度上學期	通識科目	必修	N4CS1117	實用生活華語(三)進階級	Situational Chinese(III) Threshold Level	3.0	3.0	
		通識科目 必修 小計					3.0	3.0
	專業科目	必修	NF371309	職場實習(一)	Field Practice(I)	6.0	24.0	
		必修	NF371310	食品加工二	Food processing(II)	3.0	3.0	
		必修	NF371311	食品化學	Food chemistry	2.0	2.0	
		專業科目 必修 小計					11.0	29.0
		選修	NF372302	食品加工實驗二	Food processing experiments(II)	4.0	4.0	
		選修	NF372303	食品化學實驗	Experiment of Food Chemistry	3.0	3.0	
		選修	NF372304	養生藥膳與實驗	Health Medicinal Diet and Experiment	3.0	3.0	
		選修	NF372305	證照輔導一	License counseling 1	6.0	6.0	
	專業科目 選修 小計					16.0	16.0	
	合計		必修 14.0 學分 32.0 時數			選修 16.0 學分		
114學年度下學期	通識科目	必修	N4CS1119	華語口語與表達	Pronunciation of Chinese and Oral Expression	2.0	2.0	
		必修	N4CS1120	華語文聽力與閱讀	Chinese Listening and Reading	3.0	3.0	

# 中華醫事科技大學國際產專班課程計劃表

列印日期:0113/06/15 頁 次:2

系(所)：四技食營系新南向產學合作國際專班

(本表為113學年度入學學生適用)

開課學期	課程類別	修別	科目代碼	科目名稱(中文)	科目名稱(英文)	學分數	學時數
					通識科目 必修 小計	5.0	5.0
	專業科目	必修	NF371312	職場實習(二)	Field Practice(II)	6.0	24.0
		必修	NF371313	食品衛生與安全(含實驗)	Food hygiene and safety	3.0	3.0
		必修	NF371314	食品分析	Food analysis	2.0	2.0
					專業科目 必修 小計	11.0	29.0
		選修	NF372306	感官品評與實驗	Sensory Evaluation and Experiment	2.0	2.0
		選修	NF372307	調飲丙級實習	"Experiment of Class C skill category of Wine Mixing Arts"	3.0	3.0
		選修	NF372308	證照輔導二	License counseling 2	6.0	6.0
					專業科目 選修 小計	11.0	11.0
	合計			必修 16.0 學分 34.0 時數	選修 11.0 學分		
115學年度上學期	通識科目	必修	N4CS1118	專業華語	Chinese for Professional field	3.0	3.0
					通識科目 必修 小計	3.0	3.0
	專業科目	必修	NF371315	職場實習(三)	Field Practice(III)	6.0	24.0
		必修	NF371316	食品添加物	Food additives	2.0	2.0
					專業科目 必修 小計	8.0	26.0
		選修	NF372309	烘焙技術丙級實習	Experiments with baking techniques(Class C)	4.0	4.0
		選修	NF372310	基礎烹飪實習	Experiment of General Cuisine	3.0	3.0
		選修	NF372311	證照輔導三	License counseling 3	6.0	6.0
				專業科目 選修 小計	13.0	13.0	
合計			必修 11.0 學分 29.0 時數	選修 13.0 學分			
115學年度下學期	專業科目	必修	NF371317	食品安全管制系統	Food safety control system	2.0	2.0
		必修	NF371318	保健營養學	Nutrition and Health science	2.0	2.0
					專業科目 必修 小計	4.0	4.0
		選修	NF372312	職場實習(四)	Field Practice(IV)	6.0	24.0
		選修	NF372313	中餐烹調丙級實習	Culinary Arts:Chinese	4.0	4.0
		選修	NF372314	中式米食技檢丙級實習	"Basic training in Class C skill category of Chinese Style Rice Processing "	4.0	4.0
		選修	NF372315	證照輔導四	License counseling 4	6.0	6.0
					專業科目 選修 小計	20.0	38.0
合計			必修 4.0 學分 4.0 時數	選修 20.0 學分			
116學年度上學期	專業科目	必修	NF371319	食品工廠管理與實務分析	Food Factory Management and Practice Analysis	2.0	2.0
					專業科目 必修 小計	2.0	2.0
		選修	NF372316	職場實習(五)	Field Practice(V)	6.0	24.0
		選修	NF372317	食品保藏技術與實驗	Food Preservation Technology and Experiments	3.0	3.0
		選修	NF372318	應用微生物	Application microorganisms	2.0	2.0
		選修	NF372319	機能性食品	Functional foods	2.0	2.0
選修	NF372320	中式麵食丙級實習	Basic training in Class C skill	4.0	4.0		

## 中華醫事科技大學國際產專班課程計劃表

列印日期:0113/06/15 頁 次:3

系(所)：四技食營系新南向產學合作國際專班

(本表為113學年度入學學生適用)

開課學期	課程類別	修別	科目代碼	科目名稱(中文)	科目名稱(英文)	學分數	學時數	
	專業科目				category of Chinese Style Wheat Flour Processing			
		選修	NF372321	證照輔導五	License counseling 5	6.0	6.0	
		專業科目 選修 小計					23.0	41.0
	合計	必修 2.0 學分 2.0 時數		選修 23.0 學分				
116學年度下學期	專業科目	必修	NF371320	新產品開發	New product development	2.0	2.0	
		專業科目 必修 小計					2.0	2.0
		選修	NF372322	職場實習(六)	Field Practice(VI)	6.0	24.0	
		選修	NF372323	實務專題	Practical topics	2.0	2.0	
		選修	NF372324	發酵學與實驗	Fermentation and Experimentation	2.0	2.0	
		選修	NF372325	蔬果保鮮與加工	"Processing and Preservation of Vegetables and Fruits"	2.0	2.0	
		選修	NF372326	證照輔導六	License counseling 6	6.0	6.0	
	專業科目 選修 小計					18.0	36.0	
合計	必修 2.0 學分 2.0 時數		選修 18.0 學分					
總計	必修 87.0學分146.0時數，通識課程必修 27.0學分 32.0時數，專業課程必修 60.0學分114.0時數，選修103.0學分							
備註	◎ 畢業至少應修 128.0學分含必修 87.0學分(通識課程必修 27.0學分，專業課程必修 60.0學分)，選修 41.0學分							
	◎ 通識課程含核心通識課程與分類通識課程，分類通識課程之科目及修習方式，由通識中心另訂之。							