

# 中華醫事科技大學國際產專班課程計劃表

列印日期:0111/03/28 頁 次:1  
(本表為107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
107學年度上學期	通識科目	必修	N4CS1101	華語(一)	Chinese (1)	2.0	2.0
		通識科目 必修 小計				2.0	2.0
	專業科目	必修	NF191301	生理學	Physiology	2.0	2.0
		必修	NF191302	食物學原理與實驗	Food Fundamentals and Experiment	3.0	3.0
		必修	NF191303	普通微生物學與實驗	General Microbiological and experiment	3.0	3.0
		專業科目 必修 小計				8.0	8.0
		選修	NF192301	職場英文	Workplace English	2.0	2.0
		專業科目 選修 小計				2.0	2.0
	分類通識	必修	N4CG1101	分類通識課程I	General Education Curriculum I	2.0	2.0
		必修	N4CG1103	分類通識課程III	General Education Curriculum III	2.0	2.0
		分類通識 必修 小計				4.0	4.0
	合計	必修 14.0 學分 14.0 時數 選修 2.0 學分					
107學年度下學期	通識科目	必修	N4CS1102	華語(二)	Chinese (2)	2.0	2.0
		必修	N4CS1103	華語文測驗(TOCFL)聽力	Chinese Language Test (TOCFL) Listening	2.0	2.0
		通識科目 必修 小計				4.0	4.0
	專業科目	必修	NF191304	食品分析	Food Analysis Technology	2.0	2.0
		必修	NF191305	食品分析實驗	Food Analysis and Experiment	3.0	3.0
		必修	NF191306	食品微生物學	Food Microbiology	2.0	2.0
		必修	NF191307	食品微生物實驗	Experiment of Food Microbiology	3.0	3.0
		必修	NF191308	食品加工一	Food Processing I	2.0	2.0
		專業科目 必修 小計				12.0	12.0
		選修	NF192302	食品原料學	Food materials	2.0	2.0
		專業科目 選修 小計				2.0	2.0
	分類通識	必修	N4CG1104	分類通識課程IV	General Education Curriculum IV	2.0	2.0
		分類通識 必修 小計				2.0	2.0
	合計	必修 18.0 學分 18.0 時數 選修 2.0 學分					
108學年度上學期	通識科目	必修	N4CS1104	華語(三)	Chinese (3)	2.0	2.0
		必修	N4CS1105	華語文測驗(TOCFL)閱讀	Chinese Language Test (TOCFL) reading	2.0	2.0
		通識科目 必修 小計				4.0	4.0
	專業科目	必修	NF191309	企業實習一	Industry Internship I	6.0	20.0
		必修	NF191310	營養學一	Nutrition I	3.0	3.0
		必修	NF191314	食品加工實驗	Experiment of Food Processing	3.0	3.0
		專業科目 必修 小計				12.0	26.0
		選修	NF192303	食品加工二	Food Processing II	2.0	2.0
		專業科目 選修 小計				2.0	2.0
	分類通識	必修	N4CG1102	分類通識課程II	General Education Curriculum II	2.0	2.0
		分類通識 必修 小計				2.0	2.0
	合計	必修 18.0 學分 32.0 時數 選修 2.0 學分					

# 中華醫事科技大學國際產專班課程計劃表

列印日期:0111/03/28 頁 次:2  
(本表為107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
108學年度下學期	通識科目	必修	N4CS1106	華語(四)	Chinese (4)	2.0	2.0
		必修	N4CS1107	華語文測驗(TOCFL)口語	Chinese language test (TOCFL) spoken	2.0	2.0
		通識科目 必修 小計				4.0	4.0
	專業科目	必修	NF191312	食品衛生與安全	Food Sanitation and Safety	2.0	2.0
		必修	NF191313	企業實習二	Industry Internship II	6.0	20.0
		必修	NF191315	營養學二	Nutrition II	3.0	3.0
		專業科目 必修 小計				11.0	25.0
		選修	NF192304	烘焙技術丙級實習	Experiment of Class C Skill Category of Food Baking	4.0	4.0
		專業科目 選修 小計				4.0	4.0
		合計 必修 15.0 學分 29.0 時數 選修 4.0 學分					
109學年度上學期	通識科目	必修	N4CS1108	華語(五)	Chinese (5)	2.0	2.0
		必修	N4CS1109	華語文測驗(TOCFL)寫作	Chinese language test (TOCFL) writing	2.0	2.0
		通識科目 必修 小計				4.0	4.0
	專業科目	必修	NF191316	企業實習三	Industry Internship III	6.0	20.0
		必修	NF191317	食品添加物	Food additive	2.0	2.0
		專業科目 必修 小計				8.0	22.0
		選修	NF192305	感官品評與實驗	Sensory Evaluation and Experiment	2.0	2.0
		選修	NF192306	生命期營養	Nutrition of Life Span	3.0	3.0
		專業科目 選修 小計				5.0	5.0
		合計 必修 12.0 學分 26.0 時數 選修 5.0 學分					
109學年度下學期	通識科目	必修	N4CS1110	華語(六)	Chinese (6)	2.0	2.0
		通識科目 必修 小計				2.0	2.0
	專業科目	必修	NF191320	企業實習四	Industry Internship IV	6.0	20.0
		必修	NF191321	保健營養學	Health and Nutrition	2.0	2.0
		必修	NF191322	膳食療養學	Diet Therapy	3.0	3.0
		專業科目 必修 小計				11.0	25.0
		選修	NF192307	食品分析技檢丙級實習	Practical Training in Class C Skill Category of Food Inspection and Analysis	4.0	4.0
		選修	NF192317	中式麵食丙級實習	Basic training in Class C skill category of Chinese Style Wheat Flour Processing	4.0	4.0
		專業科目 選修 小計				8.0	8.0
		合計 必修 13.0 學分 27.0 時數 選修 8.0 學分					
110學年度上學期	專業科目	必修	NF191323	食品安全管制系統	HACCP	2.0	2.0
		必修	NF191324	企業實習五	Industry Internship V	6.0	20.0
		專業科目 必修 小計				8.0	22.0
		選修	NF192308	食品保藏技術與實驗	Food Preservation Technology and Experiments	2.0	2.0

# 中華醫事科技大學國際產專班課程計劃表

列印日期:0111/03/28      頁      次:3

系(所)：四技食營系新南向產學合作國際專班

(本表為107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	選修	NF192309	蔬果保鮮與加工	Postharvest and Processing in Vegetables and Fruits	2.0	2.0
		選修	NF192310	機能性食品	Functional Food	2.0	2.0
		選修	NF192311	體重控制	Management of Weight Control	2.0	2.0
		選修	NF192312	應用微生物	Applied Microorganism	2.0	2.0
		專業科目 選修 小計				10.0	10.0
	合計	必修 8.0 學分 22.0 時數 選修 10.0 學分					
110學年度下學期	專業科目	必修	NF191325	食品工廠管理實務分析	Food Factory Management Practice Analysis	2.0	2.0
		必修	NF191327	企業實習六	Industry Internship VI	6.0	20.0
		必修	NF191328	食品市場與行銷	Food Marketing	2.0	2.0
		專業科目 必修 小計				10.0	24.0
		選修	NF192313	食品生物技術概論	Introduction of Food Biotechnology	2.0	2.0
		選修	NF192314	新產品開發	New Product Development	2.0	2.0
		選修	NF192315	實務專題	Seminar	2.0	2.0
		選修	NF192316	發酵學與實驗	Fermentation and Experiments	2.0	2.0
		選修	NF192318	證照輔導	Professional License Certification Practice	2.0	2.0
	專業科目 選修 小計				10.0	10.0	
合計	必修 10.0 學分 24.0 時數 選修 10.0 學分						
總計	必修108.0學分192.0時數，通識課程必修 28.0學分 28.0時數，專業課程必修 80.0學分164.0時數，選修 43.0學分						
備註	◎ 畢業至少應修 144.0學分含必修 108.0學分(通識課程必修 28.0學分，專業課程必修 80.0學分)，選修 36.0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。						