

中國文化大學食品科技學分學程實施要點

103.05.21 102 學年度第 2 學期教務會議修正

107.05.16 106 學年度第 2 學期教務會議修正

一、宗旨

本學程主要在培育「食品科技」專業人才，提供學生於原科系專長外之第二專長，以期學生得以增加食品科技相關領域知識，增加學生就業競爭能力。並得以符合考選部「食品技師」應考資格。

二、課程修習相關規定

(一)課程科目詳見附表。

(二)本學程依考選部食品技師應考資格規定「須修習七領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至少七學科二十學分以上，其中，須包括食品加工學(含實驗或實習)、食品化學、食品分析(含實驗或實習)、食品微生物學(含實驗或實習)」，核心必備課程，必修學分 12 學分；進階課程選修 8 學分；完成本學程至少需修滿 20 學分。進階課程中，5.食品衛生領域、6.食品工程領域、7.食品營養領域三領域，每一領域至少各選修一門課。

(三)本學程由農學院保健營養學系、動物科學系共同組成學程委員會，規劃開課及相關辦法事宜。

(四)若與原系所之必修課程相同，則最多可抵免本學程課程 10 個學分。

三、申請注意事項

(一)本學程本校大學部學生及研究生皆可申請。

(二)申請者須填妥申請表(請至保健營養學系網頁下載)並檢附歷年成績表正本乙份，經原系所組主任同意簽章後，送至本學程辦公室(保健營養學系辦公室)，經審查並報教務處備查後，公布核准名單。

(三)修讀本學程之學生若中途因故無法繼續修習，需填寫「終止修習食品科技學程申請書」，經原系所組主任簽章後，送至本學程辦公室辦理，中止其修習資格。

(四)學生修畢本學程課程學分者，於取得本系所組畢業資格後，由本校發給本學程修業證明書。

(五)本學程各課程均有人數限制，請盡早選課

(六)研究生修習本學程者，其修業年限規定，依學則相關規定辦理。

(七)若有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理。

四、本要點經本學程委員會、校課程委員會議審議通過，提教務會議核備後實施，修正時亦同。

食品科技學分學程必選修科目表

103 學年度起在學學生適用

科目名稱	學分	學年/學期	備註
一、核心必備課程（必修 12 學分）			
食品化學	3	學期	1.食品化學領域
食品分析(一)及實驗	3 (2/1)	學期	2.食品分析領域
食品微生物及實驗	3 (2/1)	學期	3.食品微生物領域
食品加工學(一)及實習	3 (2/1)	學期	4.食品加工領域
二、進階課程			
食品衛生與安全	2	學期	5.食品衛生領域(三選一)
食品衛生法規	2	學期	
食品工廠經營管理	2	學期	
(統計學)生物統計	3	學期	6.食品工程領域(二選一)
食品工程學(隔年開)	2	學期	
食物學原理	2	學期	7.食品營養領域(三選一)
營養學	2	學期	
營養生化學	3	學期	
烘焙學	3	學期	4.食品加工領域
乳品加工學	2	學期	4.食品加工領域
肉品加工學	2	學期	4.食品加工領域
蛋品加工學	2	學期	4.食品加工領域
園產品加工學	2	學期	4.食品加工領域
儀器分析	3	學期	2.食品分析領域

※修習本學程學生至少需修滿 20 學分