

國立嘉義大學 進修學士班食品科學系必選修科目冊

(114學年度入學新生適用)

113.11.27系課程委員會議通過

113.12.27院課程委員會議通過

114.04.22校課程規劃委員會議通過

114.05.06教務會議核備

一、教育目標：

教育目標：

本系以培養全方面的食品科技人才為目標，畢業生無論進入產官學研界都能發揮所學，為國家棟樑之材。

1. 有獨立思考及研發能力，可投入產官學研各領域服務。
2. 具有分析研判之學能與籌畫未來之遠見，能促進國家社會進步。
3. 具備所需之學養可從事更高深的學術研究。

二、核心能力：

1. 食品科學相關基礎知能
2. 具備食品科學實務能力
3. 獨立思考與創新能力
4. 溝通與領導能力
5. 食品科學結合人文關懷與全球意識

三、核心能力指標：

- 1.1. 具備食品科學基礎學理及技術之能力
- 1.2. 具備執行實驗及分析與詮釋數據的能力
- 2.1. 具備執行食品加工實作設計能力
- 2.2. 具備規劃與操作實務相關知識與技能
- 3.1. 具備獨立思考與判斷之能力
- 3.2. 具備發掘各種問題的能力
- 3.3. 具備培養持續學習的能力
- 4.1. 具備表達溝通與自我管理之能力
- 4.2. 具備團體協調管理之能力
- 5.1. 具備對食品業界環境變遷之認知能力
- 5.2. 具備國際觀及認識時事議題之能力

四、課程架構與畢業學分：

◎課程架構：

本系大學部分為「食品科學」、「營養保健食品」二大學習領域

◎畢業學分：

學生畢業時應修滿至少128學分，包括專業必修67學分、專業選修33學分、通識教育必修28學分。

其他說明：

- (1) 超修之通識課程不得計入畢業學分。
- (2) 專業選修應以本系所開選修課程為主；學生放棄教育學程，其已修得之教育學分可納入自由選修。自由選修至多承認外系選修15學分。

※補充：

第一學年

必修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
食品科學概論 (I) Introduction to Food Science (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLCO307,HLCO507,HLCO508,HLCO509,HLCO510,MNCO109,MNCO110,MNCO111,MNCO112,MNCO113,MNCO114,MNCO115,MNCO116,MNCO209,MNCO210,MNCO211,MNCO212,MNCO213,MNCO214,MNCO215,MNCO216,MNCO407,MNCO408,MNCO409,MNCO410,SCC0207,SCC0208,SCC0209	12,15,16,18		1, 2, 3, 5
普通化學 (I) General Chemistry (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0107,HLCO510,MNCO407	12,15,17		1, 2, 3
普通化學實驗 (I) General Chemistry Lab. (I)	1	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLCO510,MNCO407	11,12,13,14,15,16,17		1, 2, 3, 4
微積分Calculus	1	2.0	2	MNCO115,MNCO116	12,15,18		2, 3
食品科學概論 (I I) Introduction to Food Science (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLCO307,HLCO507,HLCO508,HLCO509,HLCO510,MNCO109,MNCO110,MNCO111,MNCO112,MNCO113,MNCO114,MNCO115,MNCO116,MNCO209,MNCO210,MNCO211,MNCO212,MNCO213,MNCO214,MNCO215,MNCO216,MNCO407,MNCO408,MNCO409,MNCO410,SCC0207,SCC0208,SCC0209	12,15,16,18		1, 2, 3, 5
普通化學 (I I) General Chemistry (II)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107,MNCO407	12,15,17		1, 2, 3
普通化學實驗 (I I) General Chemistry Lab. (II)	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLCO510,MNCO407,SCC0207,SCC0208,SCC0209	11,12,13,14,15,16,17		1, 2, 3, 4
普通物理學General Physics	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,MNCO407	11,14,16		3
專業必修小計			14				

第一學年

必修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
食品原料學Food Raw Materials	2	2.0	2	AGC0105,HLCO507,HLCO512,MNCO111,MNCO212,MNCO216,MNCO407,MNCO410	11,12,13,14,15,16,17,18		1, 2, 3
專業選修小計			2				
學年小計			16				

*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。

第二學年

必修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
分析化學 (I) Analytical Chemistry (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0107,MNCO410	12,15,16		1, 2, 3
分析化學實驗 (I) Analytical Chemistry Lab. (I)	1	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLCO512,MNCO410	12,15,16		1, 2, 3
有機化學 (I) Organic Chemistry (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0107,MNCO407,SCC0207,SCC0208,SCC0209	12,15,16,17		1, 2, 3
有機化學實驗 (I) Organic Chemistry Lab. (I)	1	2.0	1	AGC0105,AGC0107	11,12,13,14,15,16,17,18		2, 3
微生物學 (I) Microbiology (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLCO107,HLCO306,HLCO507,HLCO509,HLCO510,HLCO511,MNCO110,MNCO112,MNCO115,MNCO116,MNCO209,MNCO212,MNCO407,MNCO408,MNCO409,MNCO410	15,16		1, 2, 3

第二學年

必修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
微生物學實驗 (I) Microbiology Lab. (I)	1	2.0	1	AGC0105,AGC0107	11,12,13,14,15,16,17,18		1, 3, 5
分析化學 (I I) Analytical Chemistry (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107,HLC0512,MNC0410	12,15,16		1, 2, 3
分析化學實驗 (I I) Analytical Chemistry Lab. (I I)	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,HLC0512,MNC0410	12,15,16		1, 2, 3
有機化學 (I I) Organic Chemistry (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,HLC0507,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0110,MNC0209,MNC0210,MNC0407,SCC0207,SCC0208,SCC0209	12,15,16,17		1, 2, 3
有機化學實驗 (I I) Organic Chemistry Lab. (I I)	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0507,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0110,MNC0114,MNC0215,MNC0216,MNC0407,SCC0207,SCC0208,SCC0209	11,12,13,14,15,16,17		1, 2, 3, 4
微生物學 (I I) Microbiology (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLC0107,HLC0306,HLC0507,HLC0509,HLC0510,HLC0511,MNC0110,MNC0112,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0212,MNC0407,MNC0408,MNC0409	15,16		1, 2, 3
微生物學實驗 (I I) Microbiology Lab. (I I)	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0510	11,12,13,14,15,16,17,18		2, 3
			專業必修小計	18			
			學年小計	18			

*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。

第三學年

必修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
生物化學 (I) Biochemistry (I)	1	2.0	2	AGC0105,HLC0107,HLC0306,HLC0507,HLC0512,MNC0111,MNC0211,MNC0407,SCC0208	14,18		1, 3, 5
生物化學實驗 (I) Biochemistry Lab. (I)	1	2.0	1	AGC0105,AGC0109,HLC0110,HLC0306,HLC0507,HLC0508,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0209,MNC0407	14,15		2, 3, 5
食品工程 (I) Food Engineering (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0107	12		1, 2, 3, 4, 5
食品分析 (I) Food Analysis (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLC0306,HLC0307,HLC0308,HLC0507,HLC0509,HLC0510,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	12,14,15,16		1, 2, 3, 5
食品分析實驗 (I) Food Analysis Lab. (I)	1	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLC0306,HLC0307,HLC0308,HLC0507,HLC0509,HLC0510,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,14,15,16		1, 2, 3, 5
食品化學 (I) Food Chemistry (I)	1	2.0	2	AGC0105,AGC0107,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,14,15,16		1, 2, 3, 5
食品加工學 Food Processing	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLC0507,HLC0508,HLC0509,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410,SCC0207,SCC0208,SCC0209	11,12,14,15,16,17,18		1, 2, 3, 4, 5
食品加工學實習 Food Processing Lab.	1	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,HLC0507,HLC0508,HLC0509,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410,SCC0209	11,12,14,15,16,17,18		1, 2, 3, 4, 5
生物化學 (II) Biochemistry (II)	2	2.0	2	AGC0105,HLC0107,HLC0306,HLC0507,HLC0512,MNC0111,MNC0211,MNC0407,SCC0208	14,18		1, 3, 5
生物化學實驗 (I I) Biochemistry Lab. (II)	2	2.0	1	AGC0105,AGC0109,HLC0306,HLC0507,HLC0508,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0209,MNC0407,SCC0209	14,15		2, 3, 5

第三學年

必修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
食品工程 (I I) Food Engineering (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107	12		1, 2, 3, 4, 5
食品分析 (I I) Food Analysis (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107	12,14,15,16		1, 3
食品分析實驗 (I I) Food Analysis Lab. (I I)	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, HLC0306,HLC0307,HLC0308,HLC0507,HLC0509,HLC0510,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	12,14,15,16		1, 2, 3, 5
食品化學 (I I) Food Chemistry (I I)	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0507,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	12,14,15,16		1, 2, 3, 5
食品微生物學Food Microbiology	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107	11,12,13,14,15,16,17,18		1, 3
食品微生物學實驗Food Microbiology Lab.	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0109,HLC0107,HLC0110,HLC0307,HLC0308,HLC0507,HLC0508,HLC0511,HLC0512,MNC0109,MNC0111,MNC0112,MNC0115,MNC0116,MNC0211,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0410,SCC0209	11,12,13,14,15,16,17,18		1, 2, 4
專業必修小計			26				

第三學年

必修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
人體生理學Human Physiology	1	2.0	2	HLC0111,HLC0306,HLC0507,HLC0508,HLC0510,HLC0511,HLC0512	15		3, 5
食品包裝Food Packaging	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, HLC0507,HLC0508,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,13,14,15,16,17,18		1, 2, 3, 4, 5
食品生物技術Food Biotechnology	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,HLC0107,HLC0109,HLC0306,HLC0507,HLC0508,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0213,MNC0216,MNC0408,SCC0207	12,15,16		1
食品單元操作Food Unit Operations	1	2.0	2	AGC0108,MNC0111,MNC0113,MNC0209,MNC0214	12,15,17,18		1, 2
統計學Statistics	1	2.0	2	AGC0105,HLC0107,HLC0109,HLC0306,HLC0507,HLC0512,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0410,SCC0207	11,15,16,18		1, 3, 4
無菌加工技術Aseptic Processing	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, HLC0507,HLC0508,HLC0509,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410,SCC0209	11,12,14,15,16,17,18		1, 2, 3, 4, 5
食品法規Food Law and Regulation	2	2.0	2	AGC0109,HLC0306,HLC0307,HLC0308,HLC0508,HLC0509,MNC0407,SCC0207,SCC0209	11,12,15,18		1, 2, 3, 5
食品新穎加工技術New Technology of Food Processing	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107,SCC0207,SCC0208,SCC0209	12,15,16		1, 2, 3, 5
實驗設計概論Introduction of Experimental Design	2	2.0	2	MNC0116,SCC0207,SCC0208,SCC0209	15,17,18		1, 3
儀器分析Instrumental Analysis	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,HLC0512,MNC0410	12,15,16		1, 2, 3
餐飲衛生安全實務Food Service Hygiene and Safety Practice	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, HLC0306,HLC0307,HLC0507,HLC0508,HLC0509,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410,SCC0208,SCC0209	11,12,13,14,15,16,17,18		1, 2, 3, 4, 5
專業選修小計			22				
學年小計			48				

*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。

第四學年

必修類別：專業必修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
專題討論 (I)Seminar (I)	1	2.0	2	AGC0105,SCC0209	11,12,13		1, 2, 3, 4, 5
營養學Nutrition	1	3.0	3	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0510	11,12,13		1, 2, 5
食品衛生與安全Food Sanitation and Safety	2	2.0	2	AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109	12		1, 2, 3, 4, 5
專題討論 (I I) Seminar (II)	2	2.0	2	AGC0105,SCC0209	11,12,13		1, 2, 3, 4, 5
專業必修小計			9				

第四學年

必修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課時數	學分數	專業職能	共通職能	備註	核心能力對應項次
水產加工Seafood Processing	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0510	11,12,13, 14,15,16, 17,18		1, 2, 5
生命期營養Nutrition in the Life Span	1	2.0	2	HLC0107,HLC0111,HLC0112,HLC0307	11,13		1, 3, 4, 5
食用油脂Edible Oils and Fats	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109	12		1, 2, 3, 4, 5
食品工廠管理Food Plant Management	1	2.0	2	AGC0108,AGC0109,HLC0306,HLC0507,HLC0508, MNC0109,MNC0111,MNC0112,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,13, 14,15,17, 18		1, 2, 3, 4, 5
食品物性學Physical Properties of Foods	1	2.0	2	MNC0210,MNC0408,MNC0410,SCC0207,SCC0208	12,14,15		1, 2
食品毒物學Food Toxicology	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0510, MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	12,14,15, 16		1, 2, 3, 5
食品添加物Food Additives	1	2.0	2	AGC0105,AGC0107,MNC0111	12,15,16		1, 2, 5
食品蛋白質加工特性與分離技術Processing and Isolation Technology for Food Proteins	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, HLC0507,HLC0508,HLC0509,MNC0109,MNC0110, MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,14, 15,16,17, 18		1, 2, 3, 4, 5
烘焙學Bakery	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,13, 14,15,16, 17		1, 2, 3, 4, 5
烘焙學實習Bakery Lab.	1	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109, MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,13, 14,15,16, 17		1, 2, 3, 4, 5
微生物快速檢驗法Rapid Analysis Techniques in Food Microbiology	1	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0108,AGC0109,HLC0107, HLC0110,HLC0307,HLC0507,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0115,MNC0116,MNC0209, MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0410,SCC0209	12,15,16		1, 3
膳食設計Dietary Planning	1	2.0	2	AGC0105,HLC0107,HLC0111,HLC0306,HLC0507, HLC0510	14,15		1, 2, 3, 5
營養評估Nutrition Assessment	1	2.0	2	HLC0107,HLC0109,HLC0110,HLC0306,HLC0307,HLC0507,HLC0508,HLC0510,SCC0209	13,15		1, 3, 4, 5
生物統計學概論Introduction to Biostatistics	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,MNC0209,MNC0210,MNC0407,SCC0207,SCC0208,SCC0209	12,15,16, 18		3, 5
自由基概論Introduction to Free Radicals	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	12,14,15, 16		1, 2, 3, 5
油脂加工Lipid Processing	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109	12		1, 2, 3, 4, 5

第四學年

必選修類別：專業選修

中英文科目名稱	學期	授課 時數	學分 數	專業職能	共通 職能	備註	核心能力 對應項次
保健食品功能評估Functionality Evaluation for Health Food	2	2.0	2	AGC0105,HLC0111,HLC0507,HLC0508,HLC0509,MNC0407,SCC0209	15		1, 3, 5
食品分離技術概論Introduction to Separation Techniques in Food Industry	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0408,SCC0207	12,15,17		1, 2, 3
食品香味化學Food Flavor Chemistry	2	2.0	2	AGC0105,AGC0107	12		1, 2, 3, 4, 5
食品感官品評Food Sensory Evaluation	2	2.0	2	MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0216,MNC0410,SCC0208,SCC0209	11,12,15		1, 2, 3
食品感官品評實習Food Sensory Evaluation Lab.	2	2.0	1	MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0216,MNC0410,SCC0208,SCC0209	11,12,15		1, 2, 3
飲食與慢性疾病Diets and Chronic Diseases	2	2.0	2	AGC0108,AGC0109,HLC0107,HLC0111,HLC0308,HLC0507,HLC0508,HLC0509,HLC0510,HLC0511,HLC0512,MNC0111,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0213,MNC0215,MNC0216,MNC0409,MNC0410,SCC0209	12,15,16		1
新產品開發New Product Development	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,HLC0507,HLC0508,HLC0512,MNC0109,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0116,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0410,SCC0208,SCC0209	11,12,13,14,15,16,18		1, 2, 3, 5
運動與營養保健Nutrition for Health,Fitness and Sport	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,HLC0510	11,12,15,16		1, 2, 3, 5
團體膳食管理Quantity Food Production Management	2	2.0	2	AGC0105,HLC0107,HLC0306,HLC0507,HLC0510,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0214,MNC0407	14,15,17		1, 4, 5
穀類加工Cereal Processing	2	2.0	2	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,13,14,15,16,17		1, 2, 3, 4, 5
穀類加工實習Cereal Processing Lab.	2	2.0	1	AGC0105,AGC0106,AGC0107,AGC0108,AGC0109,MNC0109,MNC0110,MNC0111,MNC0112,MNC0113,MNC0114,MNC0115,MNC0116,MNC0209,MNC0210,MNC0211,MNC0212,MNC0213,MNC0214,MNC0215,MNC0216,MNC0407,MNC0408,MNC0409,MNC0410	11,12,13,14,15,16,17		1, 2, 3, 4, 5
膳食療養Therapeutic Nutrition	2	2.0	2	AGC0108,HLC0107,HLC0108,HLC0109,HLC0110,HLC0111,HLC0306,HLC0507,HLC0510,MNC0111,MNC0210,MNC0410,SCC0208	11,12,13		1, 2, 3, 5
專業選修小計			53				
學年小計			62				

*選修課程名稱，得依科技發展與特色重點產業異動。

專業職能說明：

AGC0105. 執行加工食品的研發工作。

AGC0106. 執行危害分析以及進行管制作業，以控管食品的生產流程並掌握加工的品质。

AGC0107. 執行食品加工流程。

AGC0108. 規劃、執行、管理並且提供與食品包裝和維護相關的服務。

AGC0109. 依照既定法規以及相關作業流程，維護加工食品以及從業人員的健康與安全。

HLC0107. 分析身心健康問題及病人需求，以訂定醫療照護計畫。

HLC0108. 依醫療照護或病人需求進行轉介或轉銜，以協助病患得到持續性照護。

HLC0109. 建立醫病關係以協助評估、了解身心健康問題。

HLC0110. 追蹤醫療照護效果。

HLC0111. 執行及推廣社區醫療及照護保健相關活動。

HLC0112. 執行並落實醫療照護措施。

HLC0306. 分析及運用質性及量化資訊，以做為政策制定或管理決策的實證數據。

HLC0307. 對公共衛生政策方案評估執行成效，做為後續修正的依據。

HLC0308. 對公共衛生政策規劃訂定執行及推動方案。

HLC0507. 生物科技產品之效益評估、產品推廣及實際應用。（技術移轉、推廣、臨床應用）

HLC0508. 考量生物研究、產品開發以及使用的相關道德倫理與法律問題。

HLC0509. 制定實驗室生物安全的規範（如無菌技術、污染防治、測量和校準儀器）。

HLC0510. 彙整生物技術研究的目標，並且將其開發為合法的生物技術產品，致力於改善人類生活品質。

HLC0511. 運用DNA重組、基因工程、抗體、奈米技術、基因醫學與蛋白質學的基礎知識，進行基因檢測、生物技術研究與產品開發。

HLC0512. 運用生物化學、細胞生物學、遺傳學、微生物學、分子生物學、有機化學、統計學和藥物動力學等專業知識，進行生物技術研究與產品開發。

MNC0109. 在生產的過程中協調工作團隊，以提高製程的績效。

MNC0110. 安全地操作製程設備，以保護個人在生產工作環境中的安全。

MNC0111. 兼顧製造流程及客戶期望，產出滿足顧客要求的產品。

MNC0112. 運用安全規範，以維持安全且有生產力的工作環境。

MNC0113. 維護設備、工具和工作站，以提供安全且符合規定的工作環境。

MNC0114. 與同事或外部顧客溝通，以確保產品符合需求。

MNC0115. 審查與檢驗生產流程，並鼓勵持續改善。

MNC0116. 確認和修正生產流程，以確保產品符合品質標準。

MNC0209. 在製造流程中執行持續改善的程序，以維持品質

MNC0210. 改善生產流程，以達成生產目標，並且符合顧客的要求和產品的標準。

MNC0211. 執行持續改善的活動，以確保能夠生產出符合顧客期望的高品質產品。

MNC0212. 執行新製程，以管理新產品或是改善產品的生產流程。

MNC0213. 開發並運用製程的策略與技術，生產符合顧客需要的新產品。

MNC0214. 運用各種技術和解決方案，以監測、推動和維持安全且具備生產力的工作場所，以確保生產之安全。

MNC0215. 與同事或外部顧客溝通，以確保製造流程符合企業要求。

MNC0216. 確認正確的生產品，以確保產品符合產品的品質標準與生產效率。

MNC0407. 針對公司所採購之原材物料，訂定要求的標準並進行檢驗。

MNC0408. 執行維護品質系統的相關工作。

MNC0409. 處理客戶抱怨和市場品質的調查，並回饋至相關單位以進行改善。

MNC0410. 監測、評估和修正其產品與製程，以符合品質標準。

SCC0207. 運用科學以及數學基礎，瞭解並且分析真實世界中所遭遇的問題。

SCC0208. 運用數學及科學的基礎知識，協助其他領域人員發展出解決問題所需要的方案。

SCC0209. 檢視資料，解釋統計分析的結果，並且詮釋以及總結研究成果，以提供他人作為參考。

共通職能說明：

11. 溝通表達
12. 持續學習
13. 人際互動
14. 團隊合作
15. 問題解決
16. 創新
17. 工作責任及紀律
18. 資訊科技應用