

# 國立臺東大學理工學院 115 學年度課程綱要

## 食品生物技術應用二年制在職學位學程

114 學年度第 2 學期第 1 次審議委員會議通過(115.04.28)

114 學年度第 2 學期第 1 次院課程會議通過(115.05.12)

114 學年度第 2 學期第 1 次校課程會議通過(115.05.28)

### 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 門食品加工含實驗課程	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	食品分析(含實驗)	SBS41D00A012	必	3	3	一下	Food analysis (Including Experiment)	食品技師必修
		食品添加物	SBS41D00A013	必	2	2	一下	Food Additives	
		營養學	SBS41D00A015	必	3	3	一下	Nutrition	
		食品化學	SBS41D00A016	必	3	3	二上	Food Chemistry	
		食品安全管制系統	SBS41D00A018	必	2	2	二上	Food Safety Control System	
		食品微生物(含實驗)	SBS41D00A021	必	3	3	一上	Food Microorganisms (Including Experiment)	

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	一、二	Application Practice of Food Safety Regulations	
		食品生物技術	SBS42D00A007	選	2	2	一、二	Food Biotechnology	
		植物生技產品開發	SBS42D00A009	選	3	3	一、二	Plant Biotechnology Product Development	
		應用微生物	SBS42D00A010	選	3	3	一、二	Applied Microbiology	
		基礎管理	SBS42D00A012	選	3	3	一、二	Basic Management	
		創新與創業	SBS42D00A015	選	2	2	一、二	Innovation and Entrepreneurship	
		食品衛生與安全	SBS42D00A017	選	2	2	一、二	Food Sanitation and Safety	
		食品感官品評	SBS42D00A018	選	2	2	一、二	Sensory Evaluation of Foods	
		網路行銷	SBS42D00A019	選	3	3	一、二	Internet Marketing	
		食品工廠管理	SBS42D00A020	選	2	2	一、二	Food Factory Management	
		永續環境發展	SBS42D00A021	選	2	2	一、二	Sustainable Environmental Development	
		食農教育	SBS42D00A022	選	2	2	一、二	Food and Agricultural Education	
	保健食品開發與產製	SBS42D00A023	選	2	2	一、二	Health Food Development and Certification		
實務課程	必修 24 學分	生技工廠實務(一)	SBS41D00A005	必	4	4	一上	Biotechnology Factory Practice (I)	
		生技工廠實務(二)	SBS41D00A006	必	4	4	一下	Biotechnology Factory Practice (II)	
		生技工廠實務(三)	SBS41D00A007	必	4	4	二上	Biotechnology Factory Practice (III)	
		生技工廠實務(四)	SBS41D00A008	必	4	4	二下	Biotechnology Factory Practice (IV)	
		食品加工(含實驗)(一)	SBS41D00A019	必	4	4	二上	Food Processing (Including Experiment) (I)	
		食品加工(含實驗)(二)	SBS41D00A020	必	4	4	二下	Food Processing (Including Experiment) (II)	