

長庚科技大學保健營養系 111 學年度入學課程模組規劃表

課程模組名稱：食品科技模組

課程模組規劃目標/培養之專業能力：提升學生食品安全、品質管制和創新的認知，培養批判思考、問題解決和團隊合作能力、強化跨領域合作，以培養具國際競爭力和專業倫理的食品人才。

系級核心能力	模組課程	學分	時數	開課年級/ 上(下)學期	備註
<ul style="list-style-type: none"> ◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆倫理道德思考與批判能力 ◆啟發研究分析與創新能力 	食品微生物學暨實驗	3	3	二下	
<ul style="list-style-type: none"> ◆食品科技與行銷管理能力 ◆食物製備及創意飲食的能力 ◆人際溝通與合群分工能力 ◆數位資訊科技運用能力 	食品創客	2	2	三上	
<ul style="list-style-type: none"> ◆食品科技與行銷管理能力 ◆食物製備及創意飲食的能力 ◆人際溝通與合群分工能力 	食品加工學暨實驗	3	3	三上	
<ul style="list-style-type: none"> ◆營養科學專業學識能力 ◆語文閱讀與溝通能力 ◆尊重與關懷生命能力 	食品單元操作	2	2	三下	
<ul style="list-style-type: none"> ◆語文閱讀與溝通能力 ◆數位資訊科技運用能力 ◆倫理道德思考與批判能力 ◆啟發研究分析與創新能力 	專題討論(1)	1	1	三下	
<ul style="list-style-type: none"> ◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆食品科技與行銷管理能力 ◆數位資訊科技運用能力 	機能性食品綜論	2	2	三下	
<ul style="list-style-type: none"> ◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆數位資訊科技運用能力 ◆倫理道德思考與批判能力 ◆啟發研究分析與創新能力 	食品分析暨實驗	3	3	四上	
<ul style="list-style-type: none"> ◆食品科技與行銷管理能力 ◆語文閱讀與溝通能力 ◆人際溝通與合群分工能力 ◆數位資訊科技運用能力 	食品品質管制	2	2	四下	

◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆語文閱讀與溝通能力 ◆人際溝通與合群分工能力	專題實作	專題製作(1)-培養基礎操作能力	2	2	三下	
◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆尊重與關懷生命能力 ◆數位資訊科技運用能力 ◆倫理道德思考與批判能力		專題製作(2)-落實進階實作能力	2	2	四上	
◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆人際溝通與合群分工能力 ◆啟發研究分析與創新能力		專題製作(3)-展現實作成果	2	2	四下	
◆營養科學專業學識能力 ◆基礎生物醫學運用能力 ◆數位資訊科技運用能力 ◆倫理道德思考與批判能力 ◆啟發研究分析與創新能力	實務實習	食品營養與生物技術實習	2	8	四上	
適合證照種類及 考取年級別	證照名稱		建議取得證照年級別			
	初級保健食品工程師		三年級			
	HACCP證照		三年級			
	初級品保食品工程師		四年級			
	食品技師		畢業後			
未來出路	1.食品研發人員		4.檢驗分析人員			
	2.食品工廠-衛管人員(食品技師)		5.食品功效機能性評估人員			
	3.食品衛生管理師		6.食品稽核人員			