

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆語文閱讀與溝通能力</li> <li>◆人際溝通與合群分工能力</li> </ul>	<b>專題實作</b>	專題製作(1)-培養基礎操作能力	2	2	三下	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆尊重與關懷生命能力</li> <li>◆數位資訊科技運用能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> </ul>		專題製作(2)-落實進階實作能力	2	2	四上	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆人際溝通與合群分工能力</li> <li>◆啟發研究分析與創新能力</li> </ul>		專題製作(3)-展現實作成果	2	2	四下	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆數位資訊科技運用能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	<b>實務實習</b>	食品營養與生物技術實習	2	8	四上	

<b>適合證照種類及 考取年級別</b>	<b>證照名稱</b>	<b>建議取得證照年級別</b>
	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
<b>未來出路</b>	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