

	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
共同必修	基礎華語 1/2	進階華語 1/2	實用華語會話 2/2	實用華語閱讀 及寫作 2/2	食品華語會話 2/2	食品華語閱讀 與寫作 2/2	職場食品華語 會話 2/2	職場食品華語閱 讀及寫作 2/2
專業必修	華語會話(一) 1/2	華語會話(二) 1/2						
專業選修	華語文法 1/2							
輔導課	華語聽力與發 音 1/2							
華語課程	華語寫作 1/2							
專業課程	輔導課(一) (華語) 0/5	輔導課(二) (華語) 0/5						
	基礎食品專業 華語 4/4							
	電腦概論 (2) 2/2	文書與資料處理 2/2	基礎產業實習 (一)	基礎產業實習 (二)	食品加工學及 實驗(1+3) 4/4	保健食品概論 (2) 2/2	宴會點心製作 (1+3) 4/4	專題報告 (2) 2/2
	基礎烘焙學及 實作(1+3) 4/4	食品概論 (2+2)4/4	實務技能 (3/13) 職場倫理 (3/13)	實務技能 (3/13) 職場倫理 (3/13)	食品安全管制 系統(2) 2/2	二選一 進階產業實習(一) 實務技能(3/13) 職場倫理(3/13)	二選一 進階產業實習(二) 實務技能(3/13) 職場倫理(3/13)	四選二 1.大量食物製備 2.保健食品開發與 製作 (1+3) 4/4 3.膳食設計及實作 4.膳食療養及實習
	基礎食品加工學 及實驗(1+3)4/4	食品微生物學及 實驗(1+3) 4/4	食品分析及實 驗(1+3) 4/4	食品製備及實 作(1+3) 4/4	食品化學 (2+2) 4/4			
	飲料調製 (1+1) 2/2	食品衛生與安全 及實驗(1+3) 4/4			營養學及實驗 (2+2) 4/4	二選一 烘焙學及實作 (3+1) 4/4 米麵食製備 及實習(3+1)4/4		食品衛生法規 2/2
	體育(一) 2/2	體育(二) 2/2			感官品評及實 驗(1+1) 2/2			食品工廠管 理 2/2
								食品單元操作 (1+1) 2/2
								食品添加物及 實務(1+1) 2/2

科目
(正課+實習學分) 學分/時數

食品保健系新南向國際產學專班課程地圖