

國立臺東專科學校

114 學年度第 2 學期 第 6 次食品科技科科務會議議程

開會時間：115 年 5 月 25 日（星期一）17 時 00 分

開會地點：食品科辦公室

主 席：姚主任國山

紀錄：陳品均

出席人員：詳簽到單(應到人數：4 人，實到人數：4 人，出席率：100%)

列席人員：

壹、主席致詞：(略)

貳、上次會議決議事項確認：1.本科 114 學年度第二學期科教評委員聘任案，准予備查。

參、報告事項：無。

肆、討論事項：

案由一

「入班宣導分配」案，請審議。

說明：

1．國中端入班宣導:3/12 桃源國中(陳裕鏞老師)、3/25 東海國中(姚國山主任)、3/27 東海國中(陳裕鏞老師)、3/27 瑞源國中(謝蘋萍老師)、4/7 鹿野國中(陳裕鏞老師)、4/8 東海國中(王佩文老師)、4/10 東海國中(陳裕鏞老師)、4/13 3.4 節 904、4/13 6.7 節 907(陳裕鏞老師)、5/15 卑南國中(陳裕鏞老師)、5/21 知本國中(姚國山主任、陳裕鏞老師)、5/21 寶桑國中 13:00~15:00(姚國山主任、陳裕鏞老師)。

2．高中端招生；5/4 樹德家商招生博覽會(陳裕鏞老師)、5/7 樹德家商入班宣導(陳裕鏞老師)、5/14 鳳山商工升學博覽會(姚國山主任、陳裕鏞老師)；5/14 東港海事入班宣導(姚國山主任、陳裕鏞老師)。

3．目前尚有豐田國中、寶桑國中(餘 3 班)、初鹿國中、關山國中...等國中未跑。

決議:給助理可行時間後，盡可能去招生。

案由二

本科擬加入本校「物聯網」跨領域學分學程，請審議。

說明：

一、考量物聯網技術發展，並加強食品科技科學生跨領域，本科擬加入本校「物聯網」跨領域學分學程。

二、食品科技科符合本學程之課程如附件一。

決議：照案通過。

案由三

「食品科二專 114 學年度入學日間部課程科目表調整案」案，請審議。

說明：

一、考量科上師資不足，故為與五專食品四併班上課，新增專業選修一門 2 學分 2 學時食品專業英文於 114 學年度入學日間部二年級課程科目表二年級上學期。

二、詳如附件 2

決議：照案通過。

案由四

「115 年課程科目表訂定」，請審議。

說明：

1. 依據課程發展委員會會議通過。
2. 檢附資料:115 年二專課程科目表(附件 3-1 另寄)
115 年五專課程科目表(附件 3-2 另寄)

決議:照案通過

伍、臨時動議

陆、散會

附件一

國立臺東專科學校「智慧物聯網」跨領域學分學程課程規劃		
核心課程		
	科目名稱	學分數/時數
	智慧物聯網概論	2/2
選修課程(非原科開設課程2學分以上)		
開課單位	科目名稱	學分數/時數
資訊管理科	程式設計實務	3/4
	電腦網路概論	3/3
	互動式網頁設計實務	2/3
	資料庫管理系統實務	3/4
	資料結構	3/3
	資料探勘與大數據分析實務	3/4
	Python 程式設計實務	3/4
	電子商務	3/3
	作業系統原理與實務	2/3
	內容管理系統模組開發	2/3
	App 應用程式開發實務	2/3
	人工智慧	3/3
	微型創業管理實務	2/3
	網路行銷與創業實務	2/3
	計算機程式實習	1/3
	數位邏輯	3/3
電機工程科	感測器與實習	2/3
	嵌入式系統概論與實習	2/3
	智慧物聯網概論	2/2
	微控制器原理與實習	2/3
	數位電子與實習(乙)	2/4
	專題製作 I	2/4
	視窗程式設計	3/3
	專題製作 II	2/4
	網際網路與應用	3/3
	物聯網應用實務	3/3
	物流管理	3/3
	行銷管理	3/3
行銷與流通管理科	統計學	3/3
	程式設計	3/3
	電子商務	3/3
	零售管理	3/3
	國際行銷	3/3
	服務業行銷	3/3

	物流實務	3/3
	流通資訊系統	3/3
動力機械科	程式設計	3/3
	無人載具應用	3/3
	無人載具實務	3/3
	程式設計	1/2
	專題製作 I	2/3
	專題製作 II	2/3
	機構學	3/3
	機械原理	2/2
	自動化概論	2/2
	感測與量測專技實務	2/3
	自動控制	3/3
	可程式程序設計規劃	2/3
	電機學與實驗	2/3
	機電整合與實驗	2/3
	可程式設計專技實務	2/3
	機電整合專技實務	2/3
	液壓控制實務	2/3
園藝暨景觀科	園藝學原理	2/2
	植物生理學	3/3
	植物繁殖學	2/2
	植物繁殖學實習	2/2
	植物保護學	2/2
	總整課程-農場實習(一)	3/3
	總整課程-農場實習(二)	3/3
	總整課程-農場實習(三)	3/3
	休閒農業	2/2
	土壤學	2/2
	園藝療法	2/2
	果樹學實習	3/3
	花卉學實習	3/3
	園藝技術	2/2
	造園學	3/3
	組織培養	2/2
	園藝作物育種學	2/2
	植栽設計	2/2
	蔬菜學實習	3/3
	茶作學	2/2
	咖啡學	2/2
	香草植物	2/2

	電腦輔助設計	3/3
食品科技科	食品安全管制系統 I	2/2
	專題製作	2/2
	專題討論	2/2
	食品化學 I	2/2
	食品化學實習 I	2/2
	營養學	3/3
	進階食品加工	2/2
	進階食品加工實習	2/2
	食品分析 I	2/2
	食品分析 II	2/2
	食品分析實習 I	2/2
	食品微生物 I	2/2
	食品微生物實習 I	2/2
	保健食品	3/3
	生物化學	2/2
	食品專業英文	2/2
備註	1. 微學分活動主題、專題製作(I、II)題目及內容需與物聯網主題相符合，否則不列計本學程之學分計算。 2. 非原科辦理之微學分活動得視為跨科學分。 3. 微學分(一)~(四)採計之學分數至多為 2 學分。申請本學程證明時，如有微學分課程則需附上相關資料(證書)以證明符合備註 1 之規定，並經委員會審議後始得列計為本學程之學分計算。 4. 微學分是否列計為畢業學分數則依各科之規定。	

114 學年度食品科技科 (二年) 制專科日間部 課程科目表

114 年 4 月 30 日科務會議通過

類別	科目名稱		學分	時數	授課時數								
					第一學年				暑期	第二學年			
					上學期		下學期			上學期		下學期	
	科目代碼	課程名稱			授課	實驗	授課	實驗	實習	授課	實驗	授課	實驗
共同必修	02000A0202	中文閱讀與書寫(一)	2	2	2								
	02002A0202	中文閱讀與書寫(二)	2	2			2						
	03715A0202	應用文	2	2								2	
	02574A0202	英文閱讀與寫作 (一)	2	2	2								
	02576A0202	英文閱讀與寫作(二)	2	2			2						

	02580A0202	英語聽講	2	2						2			
	03778A0202	體育（一）	2	2		2							
	03781A0202	體育(二)	2	2				2					
通識/共同必修小計 ¹			16	16	4	2	4	2	0	2	0	2	0
通識	多元通識		8	8	2		2			2		2	
通識/共同選修小計 ²			8	8	2	0	2	0	0	2	0	2	0
專業必修	02669A0202	食品安全管制系統 I	2	2			2						
	02902A0202	專題討論	2	2			2						
	02911A0202	專題製作	2	2									2
	02637A0202	食品化學 I	2	2	2								
	03839A0202	食品化學實習 I	2	2		2							
	03721A0303	營養學	3	3			3						
	03164A0202	進階食品加工	2	2	2								

	03169A0202	進階食品加工實習	2	2		2							
	02620A0202	食品分析 I	2	2	2								
	02619A0202	食品分析 II	2	2			2						
	02628A0202	食品分析實習 I	2	2				2					
	02694A0202	食品微生物 I	2	2						2			
	02696A0202	食品微生物實習 I	2	2							2		
專業必修小計 ³			27	27	6	4	9	2	0	2	2	0	2
專業選修	02666A0202	食品生物化學	2	2						2			
	02717B0202	食品衛生與安全	2	2						2			
	02161B0202	生物化學	2	2								2	
	02687B0202	食品添加物	2	2			2						
	02714B0202	食品儀器分析	2	2								2	

02667B0202	食品生物技術	2	2						2			
03139B0202	發酵學	2	2			2						
03716B0202	應用微生物	2	2						2			
03175B0303	進階烘焙學	3	3		3							
02257B0303	米食加工	3	3		3							
03764B0303	麵食加工	3	3				3					
03577B0303	蔬果加工	3	3									3
02357B0202	乳品加工	2	2						2			
02260B0303	肉品加工學	3	3	1	2							
02113B0202	水產加工	2	2						2			
03567B0303	穀類加工	3	3								3	
03330B0202	農產製造	2	2	2								
02680B0202	食品品質管制	2	2						2			

02617B0202	食品工廠管理	2	2						2			
02716B0202	食品衛生法規	2	2								2	
02677B0202	食品冷凍學	2	2						2			
02616B0202	食品工程學	2	2								2	
02690B0202	食品單元操作	2	2								2	
02683B0202	食品乾燥學	2	2			2						
02688B0202	食品脫水學	2	2						2			
02718B0202	食品機械	2	2								2	
02176B0202	生物統計	2	2								2	
03719B0202	營養化學	2	2								2	
02614B0202	食物學原理	2	2			2						
03720B0202	營養生化學	2	2								2	
03274B0202	新產品開發	2	2								2	

	03275B0202	新產品開發實習	2	2								2
	02689B0202	食品創業實務	2	2	2							
	03265B0202	感官品評	2	2	2							
	02676B0202	食品行銷	2	2							2	
	02711B0303	食品製備學	3	3		3						
	02610B0202	食用菌概論	2	2							2	
	03329B0303	農產品加工	3	3						3		
	02678B0202	食品物流管理	2	2							2	
	03747B0340	職場實習	3	320				3				
	03883B0303	伴手禮開發實務	3	3						3		
	03577B0303	飲料調製(一)	3	3						3		
	02684B0202	食品專業英文	2	2					2			

	03194B0303	進階麵食加工(一)	3	3		3							
專業選修至少 41 學分 ⁴			98	415	7	14	8	3	3	20	9	29	5
備註	1.畢業學分數	總學分 <u>80</u> 學分，含通識/共同必修 <u>16</u> 學分、通識選修 <u>8</u> 學分、專業必修 <u>27</u> 學分、專業選修至少 <u>29</u> 學分(專業選修課程得至本校其他科系修習本科認列之跨領域課程及微學分課程，以合計最高不超過 9 學分為原則。)											
	2 多元通識課程	多元通識選修為 8 學分。另，微學分課程最多採計 2 學分。											
	3.每學期修業學分數	二年制日間部學生每學期修習學分數，每學期不得少於十二學分，不多於三十二學分。											
	4.畢業門檻	1.一張食品相關證照或一張食品相關證書。2.參加一場競賽或成果展。											