

# 國立中興大學學程課程規劃

一、學程名稱：(中文) 食品加工與管理

(英文) Program of Food Processing and Management

二、合作開設單位：食品暨應用生物科技學系、園藝學系、動物科學系、行銷學系、  
管理學院

三、召集人：賴麗旭 教授 代理人：溫曉薇 教授

電話：04-22840385 轉 5160 E-MAIL：lslai@dragon.nchu.edu.tw

負責單位：食品暨應用生物科技學系

四、開設目的：為提供本校學生跨學域並具整合性之選課環境，訂定本學程，  
使選修本學程之學生具備從事食品行業之專業技能。

五、課程規劃：詳見學程課程規劃表如後。

六、修習對象：依學校規定，學士班、碩士班及博士班均可修習。

七、師資來源：食品暨應用生物科技學系、園藝學系、動物科學系、行銷學系、管理學院

八、經費來源：依學校規定辦理，無校內外補助款。

九、繳費規定：依學校規定。

十、修課規定：

- 1.本學程至少需選修 20 學分，且每系所開課程依學校規定至多承認其中三分之一，  
即8學分。
- 2.基礎課程為本學程必修課程。
- 3.專業課程為本學程選修課程，唯行銷管理(一)、促銷策略與管理學至少選修一門；  
園產品加工學、園產處理學至少選修一門；肉品加工學、乳品加工學、蛋品加工學、  
動物產品加工學實習至少選修一門。

十一、相關系所開放課程認可簽章：

單位	食品暨應用生物 科技學系
章 簽	教授兼食品暨應用 生物科技學系主任 周志輝

單位	園藝學系
章 簽	教授兼園藝 學系主任 吳振發

單位	動物科學系
章 簽	教授兼動物 科學系主任 唐品琦(印)

單位	行銷系
章 簽	教授兼行銷 學系主任 魯真

單位	管理學院
章 簽	教授兼管理 學院院長 謝明君(印)

單位	
章 簽	

## 國立中興大學學程課程規劃表

◎規劃領域：食品加工與管理學程

◎規劃單位：食品暨應用生物科技學系

◎規劃內容如下：

科目名稱	規劃要點 (附註)					開課單位	備註
	1	2	3	4	5		
(中文) 食品加工學(一)	U	A	R	S	2	食生系	
(英文) Food Processing (I)							
(中文) 食品加工學實習(一)	U	B	E	S	1	食生系	
(英文) Food Processing Lab (I)							
(中文) 食品加工學(二)	U	A	R	S	2	食生系	
(英文) Food Processing (II)							
(中文) 食品加工學實習(二)	U	B	E	S	1	食生系	
(英文) Food Processing Lab (II)							
(中文) 食品工廠管理	U	A	E	S	2	食生系	
(英文) Management of Food Factory							
(中文) 食品衛生法規	U	A	E	S	3	食生系	
(英文) Food Hygiene and Regulation							
(中文) 食品品評學 (正課 2 實習 1)	U	A	B	E	S	3	食生系
(英文) Sensory Evaluation of Food							
<del>(中文) 食品品質管制</del>	<del>U</del>	<del>A</del>	<del>E</del>	<del>S</del>	<del>3</del>	<del>食生系</del>	雙學年度開課
<del>(英文) Food Quality Control</del>							
<del>(中文) 食品機械</del>	<del>U</del>	<del>A</del>	<del>E</del>	<del>S</del>	<del>2</del>	<del>食生系</del>	
<del>(英文) Food Machinery</del>							
(中文) 管理學	U	A	E	S	3	管理學院	
(英文) Management							
(中文) 行銷管理(一)	U	A	E	S	3	行銷學系	
(英文) Marketing Management(I)							
(中文) 促銷策略	U	A	E	S	3	行銷學系	
(英文) Promotional Marketing							
(中文) 園產品加工學	U	A	E	S	3	園藝學系	單學年度開課
(英文) Processing of Horticultural Products							
(中文) 園產品處理學	U	A	E	S	3	園藝學系	
(英文) Postharvest Handling of Horticultural Products							
(中文) 肉品加工學	U	A	E	S	2	動科系	
(英文) Meat Science and Technology							
(中文) 乳品加工學	U	A	E	S	2	動科系	
(英文) Milk Science and Technology							
(中文) 蛋品加工學	U	A	E	S	2	動科系	
(英文) Egg Science and Technology							

(中文) 動物產品加工學實習	U	B	E	S	1	動科系	
(英文) Practice of Animal Products Science and Technology							
(中文) 穀類加工	U	A	E	S	2	食生系	109 新增
(英文) Cereal Processing							

附註：規劃要點填表說明：(1到4各欄位請填正確代表字母)

1：U-學士課程、M-碩士課程、D-博士課程。

2：A-正課、B-實習課、C-台下指導之科目如學生講述或邀請演講之專題討論、專題研究……等。

3：R-必修、E-選修。

4：S-學期課、Y-學年課。

5：科目(全期或全年)總學分數(請填阿拉伯數字)。

規劃單位主管簽章：

教授食品暨應用  
生物科學系主任 周志輝

承辦人簽章：

行政組 蘇琪雯

109年8月19日