



食品科學系職能導向課程地圖

培育目標

培育食品研發加工、食品衛生檢驗分析等相關工作之人才。

系核心能力	對應專業職能	課程模組	大一		大二		大三		大四		相關認證(證照)	職場角色(就業途徑)	代表廠商(工作場域)
			上	下	上	下	上	下	上	下			
團隊合作與協調能力 語文表達與溝通能力 資訊能力與科技整合 食品加工研發技術能力 食品衛生檢驗分析能力 食品相關科技整合與應用能力	UCAN 專業職能發展平台 iCAP 職能發展平台	食品衛生檢驗分析	中文(一) 全民國防教育軍事訓練-國際情勢 英文(一) 基礎程式設計 勞作教育(一) 博雅通識 體育(一)	中文(二) 全民國防教育軍事訓練-國防科技 英文(二) 套裝軟體 勞作教育(二) 體育(二) 食品分析 食品分析實驗 食品加工實驗(一) 化學 普通生物學 美食科學概論	博雅通識 職能通識 食品分析與檢驗(一) 食品分析與檢驗實驗(一) 食品加工實驗(二) 食品加工學(二) 有機化學 毒物學 食品專業英文(一) 營養學 食品廢棄物處理 機能性食品	外國語言 生物化學(一) 生物化學實驗(一) 食品分析與檢驗(二) 食品分析與檢驗實驗(二) 食品微生物學(一) 食品微生物學實驗(一) 創新食品開發 食品專業英文(二) 餐飲及食品工廠衛生管理與設計	博雅通識 職能通識 生物化學(二) 生物化學實驗(二) 食品微生物學(二) 食品微生物學實驗(二) 食品添加物檢驗 食品添加物檢驗實驗 生物統計與套裝軟體 食安教育	食品工程學(一) 食品化學 食品儀器分析及實驗 食品工程學(二) 食品衛生安全與法規 食品微生物檢驗技術 食品專題研究(一) 實習(一) 衛生稽查與管理 應用微生物學 食品感官品評-入門實務 發酵技術及實驗 實驗室品質管理	食品生物技術 食品生物技術實驗 食品工程學(二) 食品專題研究(二) 食品微生物檢驗技術 實習(二)	食品專題討論 企業綜合實務實習 食品工廠管理 食品分析特論 食品專題研究(三) 酵素學 酵素學實驗	即食餐食工廠安全管制系統實務 A, B 中華民國技術士-食品分析檢驗	食品檢驗與分析 食品衛生管理	食品檢驗分析 食品品質管理 食品衛生 研究單位
			中文(一) 全民國防教育軍事訓練-國際情勢 英文(一) 基礎程式設計 勞作教育(一) 博雅通識 體育(一)	中文(二) 全民國防教育軍事訓練-國防科技 英文(二) 套裝軟體 勞作教育(二) 體育(二) 食品分析 食品分析實驗 食品加工實驗(一) 化學 普通生物學 美食科學概論	博雅通識 職能通識 食品分析與檢驗(一) 食品分析與檢驗實驗(一) 食品加工實驗(二) 食品加工學(二) 有機化學 食品專業英文(一) 食品廢棄物處理 機能性食品 認識台灣茶、台灣茶文化與官能品評 膳食計劃及實驗	外國語言 生物化學(一) 生物化學實驗(一) 食品分析與檢驗(二) 食品分析與檢驗實驗(二) 食品微生物學(一) 食品微生物學實驗(一) 創新食品開發 食品加工之營養評估 食品包裝與文創 食品專業英文(二) 蔬果加工 生物資源應用與產業 飲料調製 團體膳食製備與管理 及實驗	博雅通識 職能通識 生物化學(二) 生物化學實驗(二) 食品添加物檢驗 食品微生物學(二) 食品微生物學實驗(二) 食品加工技術及實驗 生物統計與套裝軟體 水產加工 生命期營養 探索酒的世界-釀酒與品酒 營養評估與實習	食品工程學(一) 食品化學 食品儀器分析及實驗 食品衛生安全與法規 食品微生物檢驗技術 食品專題研究(一) 實習(一) 穀豆類加工與實習 應用微生物學 畜產及乳製品加工 高齡食品加工與實驗 發酵技術及實驗 實驗室品質管理 膳食療養學及實驗	食品生物技術 食品生物技術實驗 食品工程學(二) 食品行銷與企劃 食品專題研究(二) 食品微生物檢驗技術 實習(二) 食品物流管理學 營養生化學	食品專題討論 企業綜合實務實習 食品工廠管理 食品加工特論 食品專題研究(三) 酵素學 酵素學實驗			

備註：

B專業必修

C專業選修

G院必修

H模組選修



核心能力							
團隊合作與協調能力、人文素養與美感能力、語文表達與溝通能力、資訊能力與科技整合 公民素養與國際視野、服務社會與環境保育、多元創新與永續學習、理性思維與健康身心							
課程模組	大一上學期	大一下學期	大二	大三	大四	相關認證	(共通職能)
基礎語文	中文(一)	中文(二)				語文模組 1. CWT全民中檢 外語模組 1. 英(外)語相關證照 資訊模組 基礎程式設計：TQC+ App Inventor程式設計核心能力證照、TQC+ 創意App程式設計證照、MTA-微軟專業應用技術國際認證等。 套裝軟體：BAP證照、丙級及乙級電腦軟體應用技術士證照、TQC企業人才技能認證考試、MOS證照等 博雅通識模組 自然環境與科技素養 1.人工智慧素養證照 2.程式設計相關證照 3.網頁設計相關證照 4.資料庫管理相關證照	1. 溝通表達 2. 持續學習 3. 人際互動 4. 團隊合作 5. 問題解決 6. 創新 7. 工作責任及紀律 8. 資訊科技應用(UCAN)
外語能力	英文(一)	英文(二)	外國語言/英文(三)				
職能通識			專業倫理 職場文書	多元創新與創業			
資訊	基礎程式設計	套裝軟體					
博雅通識	人文與藝術素養	自然環境與科技素養		自主學習			
	公民與社會素養		元培書苑	微學分	生命健康素養		
戰略	全民國防(一)	全民國防(二)					
體適能	體育(一)	體育(二)					
食品科學系建議修讀跨域學分學程							
微學程／課程查詢： https://f6.ypu.edu.tw/rep/classer3.aspx 微學程專區： https://edu.ypu.edu.tw/p/412-1011-3355.php?Lang=zh-tw							