

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系104學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1040224系課程發展委員會通過
 1040313院課程委員會會議通過
 1040325校課程委員會會議修訂通過
 1041229系課程發展委員會通過
 1050311院課程委員會會議修訂通過
 1050330校課程委員會會議通過
 1050929系課程發展委員會通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019校課程委員會會議通過
 1060301系課程發展委員會通過
 1060329院課程委員會修訂通過
 1060412校課程委員會會議通過

科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				備註						
				上		下		上		下		上		下		上		下								
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習							
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life	2	2	2																						
	人物、意象、歷史思維 People, Image, and Historical Thinking	2	2																		2					
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations and Communications	2	2											2												
	人體生理學 Human Physiology	2	2										2													
	大一英文(一) Freshman English (I)	2	2	2																						
	大一英文(二) Freshman English (II)	2	2			2																				
	生命關懷 Life Concerns	2	2	2																						
	生活與服務 Life and Service	0	0					0																		
	法律學概論 Introduction to Law	2	2																			2				
	統計學概論 Introduction to Statistics	2	2			2																	電腦課程			
	普通化學 General Chemistry	2	2	2																						
	普通生物學 General Biology	2	2	2																						
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2			2																	電腦課程			
實用生活美學 Aesthetics for Life	2	2																			2					
悅讀與表達 Fun-reading and Expressions	2	2					2																			
小計(1)	28	28	10	0	6	0	2	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4	0				
外語進階	大二英文(一) Sophomore English (I)	2	2				2																			
	大二英文(二) Sophomore English (II)	2	2					2																		
	小計(2)	4	4	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
軍訓與體育	全民國防教育軍事訓練(一) All-out Defense Education Military Training(I)	0	2	2																						
	全民國防教育軍事訓練(二) All-out Defense Education Military Training (II)	0	2			2																				
	體育(一) Physical Education (I)	1	2		2																					
	體育(二) Physical Education (II)	1	2			2																				
	體育(三) Physical Education (III)	0	2					2																		
體育(四) Physical Education (IV)	0	2						2																		
小計(3)	2	12	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		34	44	12	2	8	2	4	2	2	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4	0			
專業必修	核心基礎	食品與餐飲概論和職業倫理 Introduction of Food and Catering Industry with Occupational Ethics	2	2	2																					
		食品衛生與安全 Sanitation and Safety of Food Industry	2	2	2																					
		食物學原理 Fundamentals of Food	2	2	2																					
		營養學 Nutrition	2	2			2																			
	營養學實驗 Nutritional Laboratory	1	2				2																			
	小計(4)	9	10	6	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	核心專業	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2			2																			
		有機化學 Organic Biochemistry	2	2			2																			
		微生物學 Microbiology	2	2			2																			
		食品微生物學(含實驗) Food Microbiology with Laboratory	2	3				1	2																	
		生物化學(一) Biochemistry (I)	2	2				2																		
		生物化學實驗(一) Biochemistry Laboratory (I)	1	2					2																	
		生物化學(二) Biochemistry (II)	2	2						2																
		生物化學實驗(二) Biochemistry Laboratory (II)	1	2							2															
		食品加工學 Food Processing	2	2								2														
		食品加工學實驗 Food Processing Laboratory	2	4																						
		食品化學(一) Food Chemistry (I)	2	2							2															
		食品化學(二) Food Chemistry (II)	2	2								2														
		基礎分析檢驗實務 Basic Chemistry Analysis and Practices	2	3				1	2																	
食品分析(含實驗)(一) Food Analysis with Laboratory (I)		3	4						2	2																
食品分析(含實驗)(二) Food Analysis with Laboratory (II)		3	4								2	2														
食品儀器分析(含實驗) Food Instrumental Analysis with Laboratory	3	4										2	2													
食品生物技術(含實驗) Biotechnology with Laboratory	3	4									2	2														
食品工程學 Food Engineering	2	2										2														
食品工廠管理 Food Factory Management	2	2																			2					
專題討論(一) Seminar(I)	1	2																			2					
專題討論(二) Seminar(II)	1	2																				2				
小計(5)	41	54	0	0	4	2	4	6	6	4	8	4	4	4	6	4	0	2	0	0	0	0	0			
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		50	64	6	0	6	4	4	6	6	4	8	4	4	6	4	0	2	0	0	0	0	0	0		
必修合計(A)=小計(一)+(二)		84	108	18	2	14	6	8	8	8	6	10	4	6	6	6	0	6	0	6	0	0	0	0		

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系104學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1040224系課程發展委員會通過
 1040313院課程委員會會議通過
 1040325校課程委員會會議修訂通過
 1041229系課程發展委員會通過
 1050311院課程委員會會議修訂通過
 1050330校課程委員會會議通過
 1050929系課程發展委員會通過
 1051007院課程委員會會議通過
 1051019校課程委員會會議通過
 1060301系課程發展委員會通過
 1060329院課程委員會會議修訂通過
 1060412校課程委員會會議通過

科目類別	科目名稱	學分數	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註							
				上	下	上	下	上	下	上	下								
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習								
博學涵養	發展通識Development of General Education	2	2																
	小計(6)	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0							
專業選修	食品加工技術應用與實務 Techniques and Practices of Food Processing	2	2							2									
	保健食品與開發實務 Health Food and Development Practices	2	2								2								
	食材檢驗實務(含實驗) Inspection Practices of Food Materials with Laboratory	2	3				1	2				含服務學習							
	食品安全管制系統實務 Food Safety Control System and Practices	2	2							2									
	食品包裝設計與技術 Design and Technology of Food Packaging	2	2						2										
	食品品質管制學 Food Quality Control	2	2								2								
	食品病原菌檢測實務 Foodborne pathogens Inspection and Practices	2	2						2										
	食品添加物 Food Additives	2	2								2								
	發酵學 Food Fermentation	2	2								2								
	食品感官品評學 Sensory Evaluation of Food	2	2								2								
	食品認證制度與衛生法規 Food Certification System and Hygiene Regulation	2	2									2							
	免疫學 Immunology	2	2									2							
	食品物流與宅配 Food Logistics and Home Delivery	2	2									2							
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2									2							
	產品創新與開發實務 Product Innovation and Development Practices	2	2									2							
	小計(7)	30	31	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	6	0	8	0	14	0
	餐飲科技類	飲食文化 Dietary Culture	2	2					2										
		食物烹調原理與應用 Principal and Application of Food Cooking	2	2					2										
		調味科學與應用實務 Seasoning Science and Practices	2	2						2									
		即食調理食品理論與實務 Principle and Practices of Instant Cuisine Food	2	2							2								
綠色餐飲理論與應用 Principle and Application of Green Catering		2	2								2								
基礎中餐烹調與實習 Basic Chinese Cuisine Practices		3	4				2	2											
基礎烘焙食品製備與實習 Basic Bakery Preparation and Practices		3	4						2	2									
進階中式點心製備與實習 Advanced Snack Preparation and Practices		3	4								2	2							
小計(8)	19	22	0	0	0	0	4	0	2	2	4	2	2	0	4	2	0	0	
通識選修	全民國防教育軍事訓練(三) All-out Defense Education Military Training(III)	1	2					2											
	全民國防教育軍事訓練(四) All-out Defense Education Military Training(IV)	1	2						2										
	小計(9)	2	4					2	2										
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		53	59	0	0	0	0	6	0	7	4	4	2	8	0	12	2	14	0
開課合計=必修(A)+選修(B)		137	167	18	2	14	6	14	8	15	10	14	6	14	6	18	2	20	0

畢業相關規定說明：

- 最低畢業學分為128學分，必修84學分(含基本素養28學分、外語進階4學分、體育與軍訓2學分、專業必修50學分)，博學涵養2學分，選修至少42學分(其中專業選修至少26學分)。
- 全民國防教育軍事訓練(三)及全民國防教育軍事訓練(四)為選修學分，不列入畢業分計算。
- 畢業前需修完普通化學「General Chemistry」2學分、普通生物學「General Biology」2學分、統計學概論「Introduction to statistics」2學分 三項健康科學院院定共同課程且及格，始得畢業。
- 電腦課程須繳電腦實習費。