

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系103學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1030306系課程發展委員會修訂通過
 1030313院課程委員會會議修訂通過
 1030326校課程委員會會議修訂通過
 1030402系課程發展委員會修訂通過
 1030411院課程委員會會議通過
 1030416校課程委員會會議通過
 1031003院課程委員會會議通過
 1031015校課程委員會會議修訂通過
 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										
基本素養	人生哲學 Philosophy for Life	2	2	2																	
	人物、意象、歷史思維 Human, Images and History Thoughts	2	2								2										
	人際關係與溝通 Interpersonal Relations & 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											
	法律與人生 Law and Life	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 Practical Aesthetics in Life	2	2								2										
悅讀與表達 Reading and Presentation	2	2			2																
小計(1)	28	28	10	0	6	0	2	0	0	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	0	2	0	2	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						
通識教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)				34	44	12	2	8	2	4	2	2	2	0	2	0	4	0			
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				
	專業必修	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						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	8	4	2	4	0	2	0			
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)				50	64	6	0	6	4	4	6	4	8	8	4	2	4	0	2		
必修合計(A)=小計(一)+(二)				84	108	18	2	14	6	8	8	8	6	10	8	6	2	6	0	6	0

中臺科技大學大學部四年制進修推廣部食品科技系103學年度入學課程標準表(食品科技組課程)

1030306系課程發展委員會修訂通過
 1030313院課程委員會會議修訂通過
 1030326校課程委員會會議修訂通過
 1030402系課程發展委員會修訂通過
 1030411院課程委員會會議通過
 1030416校課程委員會會議通過
 1031003院課程委員會會議通過
 1031015校課程委員會會議修訂通過
 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								
				技課	實習	技課	實習	技課	實習	技課	實習		技課	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 Inspection Practices of Food Materials	2	3						1	2									
	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	0	7	2	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	6	2	2	2	0	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	8	2	6	2	2	0	9	2	12	2	14	0
開課合計=必修(A)+選修(B)		137	167	18	2	14	6	16	10	14	8	12	8	15	4	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。