

中臺科技大學學院部四年制食品科技系九十八學年度課程規劃(進修部)

98年03月04日系務會議通過
98年03月11日院課程會議討論

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	微積分 Calculus	2	2			2															
	普通生物學 Biology	2	2	2																	
	資訊科技與應用 Information Technology and Application	2	2	2																	
	大一英文(一) Freshman English(1)	2	2	2																	
	大一英文(二) Freshman English(2)	2	2		2																
	現代文學選讀 Selected Readings in Modern Literature	2	2	2																	
	生理與心理健康 Mental and Physical Health	2	2	2																	
	應用語文 Applied Chinese	2	2		2																
	時間、空間、多元化 Time, Space and Multi-cultures	2	2																2		
	藝術欣賞 Arts Appreciation	2	2		2																
	社會行為學 The Study of Social Behavior	2	2						2												
生命關懷 Life Concern	2	2																2			
法律與人生 Law and Life	2	2								2											
生活與服務 Life and Service	0	0																0			
小計(1)	26	26	10	0	8	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0		
外語進階	大二英文(一) Sophomore English(1)	2	2					2													
	大二英文(二) Sophomore English(2)	2	2						2												
	大三英文(一) Advanced English(1)	2	2								2										
	大三英文(二) Advanced English(2)	2	2									2									
	小計(2)	8	8	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	
軍訓與體育	軍訓 Military Training	2	4	2		2															
	體育 Physical Education	4	8	2		2		2		2											
小計(3)	6	12	4	0	4	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
通識教養教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)		40	46	14	0	12	0	4	0	6	0	4	0	2	0	0	0	4	0		
專業必修	核心基礎	食品科學概論 Fundamental of Food Science	2	2	2																
	普通化學 General Chemistry	3	3			3															
	普通化學實驗 General Chemistry Laboratory	1	2			2															
	微生物學 Microbiology	3	3					3													
	微生物學實驗 Microbiology Laboratory	1	2						2												
	有機化學 Organic Chemistry	3	3					3													
	分析化學 Analytical Chemistry	2	2					2													
	分析化學實驗 Analytical Chemistry Laboratory	1	2						2												
	食品科技英文與資料庫應用 English and Database Application in Food Technology	2	2							2											
	食品衛生與安全 Food Sanitation and Safety	2	2									2									
	食品衛生與安全實驗 Food Sanitation and Safety Laboratory	1	2										2								
	生物統計與應用 Biostatistics and its Application	2	2										2								
	生物化學(一) Biochemistry(1)	3	3							3											
	生物化學實驗(一) Biochemistry Laboratory (1)	1	2								2										
	生物化學(二) Biochemistry(2)	3	3									3									
	生物化學實驗(二) Biochemistry Laboratory(1)	1	2										2								
	小計(4)	31	37	2	0	3	2	8	4	5	2	5	4	2	0	0	0	0	0	0	
	核心專業	營養學 Nutrition	2	2	2																
		食品微生物學 Food Microbiology	2	2						2											
食品微生物學實驗 Food Microbiology Laboratory		1	2							2											
食品加工學 Food Processing		3	3									3									
食品加工學實驗 Food Processing Laboratory		1	2										2								
食品化學 Food Chemistry		3	3										3								
分子生物學 Molecular Biology		2	2										2								
食品分析與檢驗 Food Analysis and Inspection		2	2										2								
食品分析與檢驗實驗 Lab of Food Analysis and Inspection		2	4											4							
食品生物化學 Food Biochemistry		2	2												2						
儀器分析(含實驗) Instrumental Analysis (including Laboratory)		3	4												2	2					
生物技術(含實驗) Biotechnology (including Laboratory)		3	4												2	2					
食品工廠經營與管理 Food Factory Management		2	2												2						
危害分析重要管制點 Hazard Analysis Critical Control Point		2	2												2						
專題討論 Seminar		2	4												2		2				
小計(5)	32	40	2	0	0	0	0	0	2	2	3	2	7	4	12	4	2	0	0		
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		63	77	4	0	3	2	8	4	7	4	8	6	9	4	12	4	2	0		
必修合計(A)=小計(一)+(二)		103	123	18	0	15	2	12	4	13	4	12	6	11	4	12	4	6	0		

中臺科技大學學院部四年制食品科技系九十八學年度課程規劃(進修部)

98年03月04日系務會議通過
98年03月11日院課程會議討論

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	
博學涵養	人文藝術 Humanity Literature, Art	2	2					2												
	生命科學 Life, Science	2	2						2											
	小計(6)	4	4	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
專業 選修	食品 科技	食品添加物 Food Additives	2	2									2							
	食品包裝學 Food Packaging	2	2									2								
	食品品質管制 Food Quality Control	2	2											2						
	食品感官品評學(含實驗) Sensory Evaluation of Food (including Laboratory)	2	3											1	2					
	保健食品與營養 Health Food and Nutrition	2	2									2								
	食品發酵學 Food Fermentation	2	2														2			
	產品研究與開發 Product Research and Development	2	2														2			
	油脂加工 Edible Oil Processing	2	2														2			
	食品衛生法規 Food Hygiene and Regulation	2	2														2			
	食品工程學 Food Engineering	2	2											2						
	食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2														2			
	專業實習 Practical Training	2	2																	2
	小計(7)	24	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	5	2	10	2
	食品 營養	營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2		2														
	生理學 Physiology	2	2			2														
	營養評估 Nutrition Assessment	2	2									2								
	團體膳食製備 Quantity Food Service System	2	2									2								
	團體膳食製備實驗 Quantity Food Service System Laboratory	1	2									2								
	膳食營養學 Therapeutic Nutrition	2	2											2						
	膳食營養學實驗 Therapeutic Nutrition (Laboratory)	1	2													2				
	基礎營養 Practical Training in Basic Nutrition	1	1										1							
	生命期營養 Lifespan Nutrition	2	2																2	
	公共衛生營養學 Public Health Nutrition	2	2																2	
	營養實習(臨床營養、膳食管理、社區營養) Practical Training (Clinical Nutrition, Therapeutic Nutrition, Community Nutrition)	6	12																	12
	小計(8)	22	31	0	2	2	0	0	0	0	0	4	2	1	0	2	2	4	12	
	餐飲 製作	食物學原理 Food Fundamentals	2	2				2												
	中餐烹調及實習(丙) Chinese Cuisine (Graded C)	2	4											4						
	烘焙食品及實習 Bakery	2	4										4							
	小計(9)	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	
	選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)	56	68	0	2	2	0	2	0	2	0	10	6	1	4	7	4	14	14	
	開課合計=必修(A)+選修(B)	159	191	18	2	17	2	14	4	15	4	22	12	12	8	19	8	20	14	

畢業相關規定說明

- 一 修業年限四年，畢業學分數136學分(含體育和軍訓6學分)。必修103學分，選修33學分(含博學涵養通識4學分)，其中至少22學分需為專業選修科目。
- 二 營養實習包含:臨床營養、膳食管理、社區營養，並於寒或暑假實習。
- 三 選修營養實習費用以學分計算(基礎營養實習除外)，但在校實驗課以時數計算。