

中臺科技大學學院部四年制日間部食品科技系九十八學年度入學課程規劃

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	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																
	普通生物學 General Biology	2	2	2																
	微積分Calculus	2	2	2																
	資訊科技與應用 Information Technology and	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															
	藝術欣賞 Arts Appreciation	2	2	2																
	應用語文 Applied Chinese	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												
	時間、空間、多元化 Time, Space and Multi-	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	14	0	4	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2	0	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	0	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											
	小計(3)	6	12	4	0	4	0	2	0	2	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	18	0	8	0	6	0	6	0	2	0	2	0	2	0	2	0	
專業必修	核心基礎	食品科學概論 Fundamentals 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														
		有機化學 Organic Chemistry	3	3			3													
		微生物學 Microbiology	3	3			3													
		微生物學實驗 Microbiology Laboratory	1	2			2													
		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 in Food Technology and Database Application	2	2			2													
		生物化學 Biochemistry (1)	3	3					3											
		生物化學 Biochemistry (2)	3	3						3										
		生物化學實驗 Biochemistry Laboratory (1)	1	2						2										
		生物化學實驗 Biochemistry Laboratory (2)	1	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	2	2							2									
		小計(4)	31	37	5	2	10	4	5	4	5	2	0	0	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								
	食品生物化學 Food Biochemistry	2	2										2							
	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						
	危害分析重要管制點 Hazard Analysis Critical Control Point	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				
食品工廠經營管理 Food Factory Management	2	2													2					
專題討論 Seminar	2	4													2		2			
小計(5)	32	40	2	0	0	0	2	2	3	2	7	4	8	4	4	4	0	2	0	
專業必修小計(二)=小計(4)+(5)		63	77	7	2	10	4	7	6	8	4	7	4	8	4	4	0	2	0	
必修合計(A)=小計(一)+(二)		103	123	25	2	18	4	13	6	14	4	9	4	10	4	6	0	4	0	

中臺科技大學學院部四年制日間部食品科技系九十八學年度入學課程規劃

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					
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							
專業選修	食品科技	食品添加物 Food Additives	2	2									2						
		食品衛生法規 Food Hygiene and Regulation	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									
		保健食品與營養 Health Food and Nutrition	2	2						2									
		食品感官品評學(含實驗) Sensory Evaluation of Food (including Laboratory)**	2	3							1	2							
		穀類加工與實習 Grain and Cereal Processing and	2	4							4								
		蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	2	2							2								
		食品工程學 Food Engineering	2	2								2							
		產品研究與開發 Product Research and	2	2								2							
		油脂加工 Edible Oil Processing	2	2							2								
		食品殘毒檢驗分析(含實驗) Inspeion and Analysis of Food Toxicity (including	2*	3*									1	2					
		基因改造食品Genetic modified food *	2*	2*									2						
		食品生物技術 Food Biotechnology*	2*	2*									2						
		食品儀器分析特論 Special Topics in Food Instrumental Analysis*	2*	2*									2						
		食品毒物學 Food Toxicity	2	2								2							
		食品發酵學 Food Fermentation	2	2								2							
食品行銷與管理 Food Marketing and Management	2	2										2							
食品產業論壇 Food Industry Forum	2	2										2							
專業實習 Practical Training	2	2										2							
小計(7)		32(8)	35	0	0	0	0	0	0	0	8	4	7	2	9	2	10	2	
食品營養	營養學實驗 Nutrition Laboratory	1	2		2														
	生理學 Physiology	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	1	2								2								
	公共衛生營養學 Public Health Nutrition	2	2								2								
	膳食療養學 Food, Nutrition and Diet Therapy	2	2								2								
	膳食療養學實驗 Laboratory of Food, Nutrition and Diet Therapy	1	2									2							
	生命期營養 Lifespan Nutrition	2	2										2						
	基礎營養 Practical Training in Basic Nutrition	1	1									1							
	營養評估 Nutrition Assessment	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	4	2	5	2	2	0	0	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													
	中餐烹調及實習一(乙) Chinese Cuisine I	2	4					4											
	中餐烹調及實習二(乙) Chinese Cuisine II	2	4							4									
	烘焙食品及實習(丙) Bakery (Graded C)	2	4					4											
烘焙食品及實習(乙) Bakery (Graded B)	3	5						1	4										
小計(9)		13	23	0	0	2	4	0	8	1	8	0	0	0	0	0	0	0	
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		71(8)	93	0	2	4	4	2	8	3	8	12	6	12	4	11	2	10	14
開課合計=必修(A)+選修(B)		174(8)	216	25	4	22	8	15	14	17	12	21	10	22	8	17	2	14	14

畢業相關規定說明：

- 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。
- 每學期修業學分數之限制：一、二、三年級16-26學分，四年級10-26學分。
- 本校日間部四技學生應於大三第二學期結束前取得全民英檢初級初試通過之成績證明。屆時未通過者，必須於大三下學期之暑假、大四上學期或大四下學期，加修一學期每週二小時零學分之「實務英文」，成績及格始准予畢業。未通過者，必須重修「實務英文」，直到及格為止。「實務英文」之課程內容，由語言中心另訂之。
- 本校日間部四技學生應於畢業前需有一張認定之資訊相關證照，始得畢業。
- 營養實習包含臨床營養、社區營養、膳食管理。
- 蔬果加工與畜產加工，互為隔年開課。
- 星號為研究所與大學部合開課程；單星號課程開在研究所，大三及大四同學可以選修；雙星號開在大學部，碩士班學生可以選修