

中臺科技大學學院部四年制食品科學系九十五學年度入學課程標準表(進修部)

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																
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(I)	2	2	2																										
	大一英文(二)Freshman English(II)	2	2		2																									
	現代文學選讀Selective Readings in Modern Literature	2	2	2																										
	生理與心理健康	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 Concerns	2	2								2																			
	法律與人生Law & Life	2	2								2																			
生活與服務 Life and Service	0	0								0																				
<b>小計(1)</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>													
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																							
	大三英文(一)Junior English(I)	2	2					2																						
	大三英文(二)Junior English(II)	2	2						2																					
	<b>小計(2)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
軍訓與體育	軍訓Military Training	2	4	2	2																									
	體育Physical Education	4	8	2	2	2	2																							
<b>小計(3)</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>													
<b>通識教育小計(一)=小計(1)+(2)+(3)</b>													<b>40</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
專業必修	核心基礎	食品科學概論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 Analytic Chemistry	2	2				2																						
		分析化學實驗 Analytic Chemistry (Laboratory)	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																				
	生物統計學Biostatistics	2	2						2																					
	生物化學Biochemistry	6	6					3		3																				
	生物化學實驗Biochemistry (Laboratory)	2	4						2		2																			
	<b>小計(4)</b>	<b>29</b>	<b>35</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
	核心專業	營養學Nutrition	2	2	2																									
		食品微生物Food Microbiology	2	2					2																					
		食品微生物實驗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Technology of Food Analysis		2	2									2																		
食品分析與檢驗Technology of Food Analysis (Laboratory)		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																
危害分析重要管制點Hazard Analysis Critical Control Point	2	2											2																	
食品工廠經營與管理Food Factory Management	2	2											2																	
專題討論Seminar	2	4											2	2																
<b>小計(5)</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>											
<b>專業必修小計(二)=小計(4)+(5)</b>													<b>61</b>	<b>75</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
<b>必修合計(A)=小計(一)+(二)</b>													<b>101</b>	<b>121</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>

中臺科技大學學院部四年制食品科學系九十五學年度入學課程標準表(進修部)

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												
	<b>小計(6)</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
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(including Laboratory)	2	2							2	2								
	產品研究與開發Product Research and Development	2	2									2							
	食品油脂學Food Lipids	2	2									2							
	保健食品Health Foods	2	2							2									
	食品衛生法規Food Hygiene and Regulation	2	2					2											
	食品毒物學Food Toxicology	2	2									2							
	專業實習Practical Training	2	2										2						
專業選修	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								
	膳食療養學Therapeutic Nutrition	2	2						2										
	膳食療養學實驗Therapeutic Nutrition (Laboratory)	1	2							2									
	基礎營養Practical Training in Basic Nutrition	1	1			1													
	公共衛生營養學Public Health Nutrition	2	2					2											
	生命期營養Life Span Nutrition	2	2									2							
保健營養Sports Nutrition and Health Promotion	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						
餐飲製作與管理	中餐烹調及實習一(丙) Chinese Cuisine(1)	2	4						4										
	烘焙食品及實習 Bakery	2	4					4											
	<b>小計(7)</b>	<b>48</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
<b>選修合計(B)=小計(6)+(7)</b>		<b>52</b>	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
<b>開課合計=必修(A)+選修(B)</b>		<b>153</b>	<b>186</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>14</b>

畢業相關規定說明：

附註一：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101學分，選修35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。

附註二：選修部分打 \* 號課程乃專技高考營養師必選科目。

附註三：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。

附註四：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。