

中臺科技大學學院部四年制食品科技系九十七學年度入學課程標準表(進修部)

97.04.07 所課程委員會議修正通過

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						
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	2	0	2	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	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					
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	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	2	2				2												
		食品衛生與安全 Food Sanitation and Safety	2	2					2											
	核心專業	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		
		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	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	6	2	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	6	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	6	6	0

中臺科技大學學院部四年制食品科技系九十七學年度入學課程標準表(進修部)

97.04.07 所課程委員會議修正通過

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					
博學涵養	人文藝術 Humanity Literature.Art	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							
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	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								
	食品殘毒檢驗分析(含實驗) Inspecion and Analysis of Food Toxicity	2	3								1	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								
	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	*								*								
小計(7)	26	26	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0							
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										
	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	**								**									
小計(8)	22	19	0	2	2	0	0	0	0	4	2	1	0						
餐飲製作	食物學原理 Food Fundemntals	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(丙) Bakery (Graded C)	2	4							4									
小計(9)	6	8	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0						
選修合計(B)=小計(6)+(7)+(8)+(9)		58	57+*	0	2	2	0	2	0	2	0	10	6	1	4	7+*	4	15	2
開課合計=必修(A)+選修(B)		161	123+*	18	2	17	2	14	4	15	4	22	12	12	8	12+*	10	21	2

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 *專業實習於大三下學期之暑假開始至食品工廠、檢驗單位或教師研究室實習，實習時間至少1個月，實習學分於四下註冊取得2學分。
- 三 **營養實習包含基礎(1學分)，64 hrs；膳食管理(2學分)，128 hrs；臨床營養(3學分)，192 hrs；社區營養(1學分)，64 hrs；共計7學分，448hrs」。其中基礎營養(1學分)為三下選修課程，在校內實施。其餘六學分之營養實習在校外實施，將安排在三下暑假或四上寒假，為384小時，於四下註冊取得6學分。
- 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。