

中華科技大學日間部四技食科系課程規畫表(101學年度入學)

第一學年						第二學年						第三學年						第四學年							
科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		科 目		一學期		二學期		學分數	時數
		學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
學校必修	體育(一)(二)	1	2	1	2	體育(三)(四)	0	2	0	2	通識課程(五)	2	2			畢業技能檢定	0	0					25	34	
	服務學習	0.5	1			英文實習(一)	1	2			通識課程(六)			2	2	通識課程(七)	2	2							
	勞作教育			0.5	1	英文實習(二)			1	2															
	國文(一)(二)	2	2	2	2	通識課程(三)(四)	2	2	2	2															
	英文(一)(二)	2	2	2	2																				
	通識課程(一)中華人文			2	2																				
小計		5.5	7	7.5	9	小計		3	6	3	6	小計		2	2	2	2	小計		2	2	0	0		
學院必修	通識課程(二)院核心通識	2	2			營養學	3	3															5	5	
	小計	2	2	0	0	小計		3	3	0	0	小計		0	0	0	0	小計		0	0	0			0
學系必修	生物學	3	3			有機化學	3	3			生物化學(二)	3	3			職場證照研習			0	0			69	84	
	生物學實驗	1	2			有機化學實驗	1	2			生物化學實驗(二)	1	2			食品市場行銷	2	2							
	化學實驗	1	2			食品微生物	3	3			@食品分析檢驗(一)	2	2			食品產業經營管理			2	2					
	食品產業概論	2	2			食品微生物實驗	1	2			@食品分析檢驗實驗(一)	1	2			專題討論			1	2					
	化學	3	3			食品加工(一)	3	3			保健食品概論	2	2												
	分析化學			3	3	食品加工實驗(一)	1	2			食品化學(二)	2	2												
	食品科學概論			2	2	食品加工(二)			3	3	專題製作(一)	1	2												
	微生物學			3	3	食品加工實驗(二)			1	2	@食品分析檢驗(二)			2	2										
	微生物學實驗			1	2	食品衛生與安全			2	2	@食品分析檢驗實驗(二)			1	2										
	分析化學實驗			1	2	生物化學(一)			3	3	食品科技英文			2	2										
						生物化學實驗(一)			1	2	中草藥概論			2	2										
						食品化學(一)			2	2	專題製作(二)			1	2										
	小計	10	12	10	12	小計		12	15	12	14	小計		12	15	8	10	小計		2	2	3			4
選修科目	學校選修	軍訓(一)(二)	2	2	2	2					體育	1	1	1	1	體育	1	1	1	1			29	29	
	學院選修										自然醫學與健康	2	2												
	學系選修	食物學原理			2	2	生物統計	2	2			食品添加物	2	2			職場專業實習	1	※						
		食品原料學			2	2	#網路與軟體應用	2	2			新穎性食品加工技術	2	2			藥膳與養生	2	2						
							膳食療養學			2	2	生機飲食與有機食品	2	2			中草藥生物技術	2	2						
							食品官能品評			2	2	酒類與發酵食品	2	2			儀器分析	2	2						
												食品檢驗特論			2	2	有機食品與認證	2	2						
												食品衛生與法規			2	2	食品酵素學	2	2						
												生物技術	3	3			食品油脂	2	2						
												食用菇類			2	2	創新產品開發	2	2						
												食品包裝			2	2	營養化學			2	2				
												食品工程學			2	2	HACCP與ISO22000			2	2				
												烘焙加工			2	2	機能性食品開發實務			2	2				
																	食品工廠管理			2	2				
																	毒物學原理			2	2				
		建議選修	0	0	2	2	建議選修	2	2	2	2	建議選修	4	4	7	7	建議選修	6	6	6	6				
		合計		17.5	21	19.5	23	合計		20	26	17	22	合計		18	21	17	19	合計		10			10

1,「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。

2,「畢業技能檢定」以取得依「中華科技大學專業證照認定辦法」認定之專業證照及英語能力檢定辦理抵免，學生於就學期間未能取得證照辦理抵免者必須配合選讀輔導考照課程。

3,「專題製作」課程學生必須修課及格兩次始可畢業。

4,課程規劃表中之「校外實習」、「職場專業實習」以及「職場體驗實習」課程，只標示學分數，而不標示時數，時數則以「※」號代替。

學期實習：9學分（分為「校外實習一」、「校外實習二」兩種）

職場實習：分為「職場專業實習」、「職場體驗實習」兩種，以累計至少72小時為1學分（含寒、暑假與學期中零星時段）。「職場專業實習」之工作內容與專業相符；「職場體驗實習」之工作內容與專業相近，其學分數及累計學分上限由系所決定，但累計學分以6學分為限。