

中華科技大學進修部四技食品科學系課程表(九十九學年度入學)

九十九學年度第一學期課程發展委員會會議通過

第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				學分數	時數				
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	學分		時數	學分		時數	學分			時數	學分	時數					
學校必修	國文	3	3	3	3	英文實習(一)	1	2	通識課程(五)	2	2	通識課程(七)	2	2	24	30					
	英文	2	2	2	2	英文實習(二)		1	2	2	2										
	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)	2	2													
	體育(一)(二)	0	2	0	2	通識課程(四)		2	2												
	小計	7	9	5	7	小計	3	4	3	4	2	2	2	2			2	0	0		
學院必修	通識課程(二)院核心			2	2										2	2					
	小計	0	0	2	2	小計	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0			
	食品加工(一)	2	2			@食品分析檢驗(一)	2	2	食品市場行銷	2	2						21	28			
食品加工實驗(一)	1	2			@食品分析檢驗實驗(一)	1	2	專題討論(一)	1	2											
食品微生物	2	2			@食品分析檢驗(二)		2	2	食品產業經營管理		2	2									
食品微生物實驗	1	2			@食品分析檢驗實驗(二)		1	2	專題討論(二)		1	2									
食品加工(二)			2	2																	
食品加工實驗(二)			1	2																	
小計	6	8	3	4	小計	3	4	3	4	3	4	0	0	0	0						
學校選修	軍訓(一)(二)	0	2	0	2	軍訓(三)(四)	0	2	0	2					81	82					
	學院選修																				
選修科目	生物學	2	2			生物統計	2	2	食品添加物	2	2	專題製作(二)	1	2							
	生物學實驗	1	2			#網路與軟體應用	2	2	新穎性食品加工技術	2	2	校外實習	1	2							
	化學實驗	1	2			有機化學實驗	1	2	生機飲食與有機食品	2	2	藥膳與養生	2	2							
	食品產業概論	2	2			營養學(一)	2	2	生物化學(二)	2	2	中草藥生物技術	2	2							
	化學	2	2			有機化學	2	2	生物化學實驗(二)	1	2	儀器分析	2	2							
	分析化學			2	2	營養學(二)		2	2	保健食品概論	2	2	有機食品與認證	2			2				
	食品科學概論			2	2	食品衛生與安全		2	2	食品化學(二)	2	2	食品酵素學	2			2				
	微生物學			2	2	生物化學(一)		2	2	酒類與發酵食品	2	2	食品油脂	2			2				
	微生物學實驗			1	2	生物化學實驗(一)		1	2	2	2	2	營養化學				2	2			
	分析化學實驗			1	2	食品化學(一)		2	2	食品衛生與法規		2	2	HACCP與ISO22000				2	2		
						人體生理學		2	2	專題製作(一)		1	2	機能性食品開發實務				2	2		
						毒理學		2	2	生物技術		2	2	食品工廠管理				2	2		
						膳食療養學		2	2	中草藥概論		2	2	食物學原理				2	2		
										食用菇類		2	2	食品原料學				2	2		
										食品包裝		2	2	人體生理學				2	2		
										食品科技英文		2	2	毒物學原理				2	2		
										食品工程學		2	2								
	建議選修	2	2	6	6	建議選修	7	8	12	12	建議選修	12	12	14			14	建議選修	14	14	14
合計	15	19	16	19	合計	13	16	18	20	合計	17	18	19	20	合計	16	16	14	14	128	142

1,「#」為需要電腦上機實習科目。「@」為專業證照輔導課程。

2,「專題製作」課程學生必須修課及格兩次始可畢業。