

中華技術學院進修部四技食品科學系課程表(九十八學年度入學)

		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		一學期		二學期		一學期		二學期		一學期		二學期					
		學	時	學	時	學	時	學	時	學	時	學	時	學	時	學	時				
		分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數	分	數				
學校必修	國文	3	3	3	3	英語聽講練習	1	2		通識課程(五)	2	2		通識課程(七)	2	2					
	英文	2	2	2	2	英語寫作練習			1	2	通識課程(六)			2	2						
	通識課程(一)中華人文	2	2			通識課程(三)	2	2													
	通識課程(二)			2	2	通識課程(四)			2	2											
	體育(一)(二)	0	2	0	2																
	小計	7	9	7	9	小計	3	4	3	4	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	
學院必修	化學	2	2			有機化學	2	2													
	分析化學			2	2																
	小計	2	2	2	2	小計	2	2	0	0	小計	0	0	0	0	小計	0	0	0	0	
學系必修	生物學	2	2			有機化學實驗	1	2		生物化學(二)	2	2		職場證照研習			0	0.2			
	生物學實驗	1	2			食品微生物	2	2		生物化學實驗(二)	1	2		食品市場行銷	2	2					
	普通化學實驗	1	2			食品微生物實驗	1	2		◎食品分析檢驗(一)	2	2		專題討論(一)	1	2					
	食品產業概論	2	2			食品加工(一)	2	2		◎食品分析檢驗實驗(一)	1	2		食品產業經營管理			2	2			
	食品科學概論			2	2	食品加工實驗(一)	1	2		保健食品概論	2	2		專題討論(二)			1	2			
	微生物學			2	2	營養學(一)	2	2		食品化學(二)	2	2									
	微生物學實驗			1	2	營養學(二)		2	2	◎食品分析檢驗(二)		2	2								
	分析化學實驗			1	2	食品加工(二)		2	2	◎食品分析檢驗實驗(二)		1	2								
						食品加工實驗(二)		1	2	中草藥概論		2	2								
						食品衛生與安全		2	2	生物技術		2	2								
						生物化學(一)		2	2	食品工程學		2	2								
						生物化學實驗(一)		1	2												
						食品化學(一)		2	2												
	小計	6	8	6	8	小計	9	12	12	14	小計	10	12	9	10	小計	3	4	3	4	
學校選修	軍訓(一)(二)	0	2	0	2	軍訓(三)(四)	0	2	0	2											
學院選修																					
選修科目						生物統計	2	2		食品添加物	2	2		專題製作(二)	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					
						膳食療養學		2	2	生機飲食與有機食品	2	2		藥膳與養生	2	2					
						飲食設計供應與實驗		2	2	酒類與發酵食品	2	2		中草藥生物技術	2	2					
						食品官能品評		2	2	食品檢驗特論		2	2	儀器分析	2	2					
										食品衛生與法規		2	2	有機食品與認證	2	2					
										食用菇類		2	2	食品酵素學	2	2					
										食品包裝		2	2	食品油脂	2	2					
										專題製作(一)		1	2	營養化學			2	2			
										食品科技英文		2	2	HACCP與ISO22000			2	2			
														機能性食品開發實務			2	2			
														食品工廠管理			2	2			
														食物學原理			2	2			
														食品原料學			2	2			
														人體生理學			2	2			
														毒物學原理			2	2			
建議選修	0	2	0	2	建議選修	2	2	2	2	建議選修	6	6	8	8	建議選修	10	10	10	10		
合計	15	21	15	21	合計	16	20	17	20	合計	18	20	19	20	合計	15	16	13	14	128	152.2

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。