

中華技術學院食品科學系進修部四技課程表(九十七學年度入學)

第一學年					第二學年					第三學年					第四學年					學分					
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	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
共同必修	體育	0	2	0	2	通識課程	2	2	2	2	通識課程	2	2	2	2	通識課程	2	2					26		
	軍訓	0	2	0	2	英語聽講練習	1	2			憲法與立國精神	2	2			歷史					2	2			
	國文	3	3	3	3	英語寫作練習			1	2															
	英文	2	2	2	2																				
	小計	5	9	5	9																2	2		2	2
專業必修	生物學	2	2			有機化學	2	2			生物化學(二)	2	2			食品市場行銷	2	2					71		
	生物學實驗	1	2			有機化學實驗	1	2			生物化學實驗(二)	1	2			中草藥概論	2	2							
	普通化學	2	2			食品微生物	3	3			食品分析檢驗(一)	2	2			專題討論(一)	1	2							
	普通化學實驗	1	2			食品微生物實驗	1	1			食品分析檢驗實驗(一)	1	2			食品產業經營管理					2	2			
	食品產業概論	2	2			食品加工(一)	2	2			保健食品概論	2	2			食品衛生與法規					2	2			
						食品加工實驗(一)	1	2			食品化學(二)	2	2			專題討論					1	2			
						營養學(一)	2	2																	
						食物學原理	2	2																	
						營養學(二)			2	2	食品分析檢驗(二)			2	2										
						食品科學概論			2	2	食品分析檢驗實驗(二)			1	2										
						微生物學			2	2	食品分析檢驗實驗(二)			3	3										
						微生物學實驗			1	2	生物技術			3	3										
						分析化學			2	2	食品工程學			3	3										
						分析化學實驗			1	2															
					小計	8	10	8	10					10	12	9	10			5	6	5	6		
共同選修					生物統計				2	2	食品添加物	2	2			專題製作	1	2					31		
					中餐烹調與實驗				2	2	新穎性食品加工技術	2	2			校外實習	1	2							
					飲食設計供應與實驗				2	2	生機飲食與有機食品	2	2			藥膳與養生	2	2							
					膳食療養學				2	2	酒類與發酵食品	2	2			中草藥生物技術	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							
											食品科技英文			2	2	營養化學						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	
																毒物學原理						2		2	
					建議選修	0	0	0	0	2	2	建議選修	4	4	6	6	建議選修	11	11			8		8	
					合計	13	19	13	19	合計	17	20	17	20	合計	18	20	17	18	合計	18	19	15	16	128