

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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 生物技術 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 微生物學實驗 | | | 1 | 2 | 食品工程學 | | | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 分析化學 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 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 | 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 |