

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		科 目	一學期		二學期		科 目	一學期		二學期								
	學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 分 數		學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 分 數		學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 分 數	學 時 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			26	32				
	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
學院必修	化學	2	2			有機化學	2	2								6	6				
	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
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。