

95 年進修推廣部食品科學系進修學士班科目表

95 學年度入學適用

94.12.28. 系課程規劃委員會議通過

95.01.23 院課程規劃委員會議通過

95.03.28 校課程規劃委員會議修正通過

(一) 教育目標

本系之教育目標著重於具食品實務經驗人才之養成，在教學上強化食品工業之專業知識與技能，使其具有食品製造、工廠管理及獨立研發之能力，並加強其倫理及敬業之精神，為國育才以提升食品業之人力素質。

畢業最低學分為 128 學分，包括共同必修 28 學分，專業必修 70 學分，專業選修 30 學分（含本系專業選修科目 24 學分以上）。

(二) 共同必修科目【28 學分】

中英文科目 名稱	學分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
外國語文領域	8	2	2	2	2					
社會科學領域	6	2	2	2						
自然科學領域	6		2	2	2					
人文藝術領域	8	2	2	2	2					
合計	28	6	8	8	6	0	0	0	0	

08/06/25

(三)專業必修科目【70學分】

中英文科目 名稱	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
普通化學 General Chemistry	6	3	3							
普通物理 General Physics	4	2	2							
微積分 Calculus	4	2	2							
食品科學概論 Introduction to Food Science	4	2	2							
生物學 Biology	4	2	2							
有機化學 Organic Chemistry	6			3	3					
分析化學 Analytical Chemistry	6			3	3					
微生物學 Microbiology	6			3	3					
食品分析 Food Analysis	6					3	3			
生物化學 Biochemistry	6					3	3			
食品加工學 Food Processing	4			2	2					
食品工程 Food Engineering	4					2	2			
食品化學 Food Chemistry	4					2	2			
專題討論 Seminar	4							2	2	
生物技術概論 Introduction to Biotechnology	2							2		
合計	70	11	11	11	11	10	10	4	2	

08/06/25

食品新科技 Modern Food Technology	2								2	
膳食療養 Therapeutic Nutrition	2								2	
食品單元操作 Food Unit Operations	2								2	
油脂加工 Lipid Processing	2								2	
合計	50	0	0	0	4	8	7	15	16	

選修課程得因專業領域發展趨勢及師資陣容改變時進行局部異動。