

九十三學年度食品科學系課程規畫架構

本系之教育目標著重於具食品實際經驗人才之養成，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，並加強其倫理知識及敬業之精神，為國育才以提升食品業之人力素質。

本系學生畢業時需修滿至少 128 學分，包括

- (一) 通識教育 30 學分
- (二) 專業必修 64 學分
- (三) 專業選修 34 學分(至少應修畢及格本系專業選修 27 學分，選修外系課程需先經系主任同意)。

第一學年				
課程類別	中英文科目名稱	一上	一下	備註
通識教育	大學國文 Chinese	2	2	
	英文 English	2	2	
	歷史、地理與文化 History, Geography, and Culture		2	
	憲法與立國精神 Constitution & Government	2		
	體育 Physical Education	0(2)	0(2)	
	軍訓 Military Training	0(2)	0(2)	
	服務教育 Learning by Service	0(2)	0(2)	
	通識選修課程 Courses of General Education	2	2	
	小計	8	8	
專業必修	生命科學導論 Introduction to Life Science	2	0	
	普通化學 General Chemistry	2	2	
	普通化學實驗 General Chemistry Lab	1 (3)	1 (3)	
	普通物理 General Physics	2	2	
	微積分 Calculus	2	2	
	食品科學概論 Introductory Food Science	2	2	
	小計	11	9	
專業選修				
	小計	0	0	

第二學年

課程類別	中英文科目名稱	二上	二下	備註
通 識 教 育	大學國文 Chinese		2	
	英文 English	2		
	體育 Physical Education	0(2)	0(2)	
	通識選修課程 Courses of General Education	2	4	
	小計	4	6	
專 業 必 修	有機化學 Organic Chemistry	2	2	
	有機化學實驗 Organic Chemistry Lab.	1 (3)	1 (3)	
	分析化學 Analytical Chemistry	2	2	
	微生物學 Microbiology	2	2	
	微生物學實驗 Microbiology Lab.	1 (3)	1 (3)	
	食品工程 Food Engineering	2	2	
	小計	10	10	
專 業 選 修	食品原料學 Food Raw Materials	2		
	蔬果加工 Fruit Vegetable Processing	2		
	食品包裝 Food Packaging		2	
	食品脫水及實習 Food Dehydration and Lab.		3	
	小計	4	5	

第三學年

課程類別	中英文科目名稱	三上	三下	備註
通 識 教 育	通識選修課程 Courses of General Education	2	2	
	小計	2	2	
專 業 必 修	食品化學 Food Chemistry	2	2	
	食品分析 Food Analysis	2	2	
	食品分析實驗 Food Analysis Lab.	1 (3)	1 (3)	
	生物化學 Biochemistry	2	2	
	生物化學實驗 Biochemistry Lab.	1 (3)	1 (3)	
	食品單元操作 Food Unit Operations	2		
	食品單元操作實習 Food Unit Operations Lab.	1		
	營養學 Nutrition		3	
	小計	11	11	
專 業 選 修	畜產加工 Meat Science	2		
	食品品質管制 Food Quality Control	2		
	食品添加物 Food Additives	2		
	罐頭製造及實習 Canning and Lab.	3		
	穀類加工 Cereal Processing		2	
	論文導讀 Study of Scientific Papers		2	
	食品感官品評 Food Sensory Evaluation		2	
	食品冷凍及實習 Food Freezing and Lab.		3	
	小計	9	9	

第四學年

課程類別	中英文科目名稱	四上	四下	備註
通識教育				
	小計	0	0	
專業必修	專題討論 Seminar	1	1	
	小計	1	1	
專業 選 修	食品碳水化合物 Food Carbohydrates	2		
	食品蛋白質 Food Proteins	2		
	儀器分析及實習 Instrumental Analysis and Lab.	3		
	發酵學及實習 Fermentation and Lab.	3		
	生物技術 Biotechnology	2		
	食品安全與衛生 Food and Safety Sanitation	2		
	食品油脂 Oil and Fats		2	
	酵素學 Enzymology		2	
	食品毒理學 Food Toxicology		2	
	新產品開發 New Product Development		2	
	食品膠體學及實習 Food Colloid and Lab.		3	
	小計	14	11	