

94 年進修推廣部食品科學系進修學士班科目表

94 學年度入學適用

93.12.29. 系課程規劃委員會議通過

94.01.24. 院課程規劃委員會議通過

94.**.**. 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, 選讀外系專業選修需經系主任同意)。

(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	6-10	2	2	2	2					
社會科學領域	6-10	2	2	2	2					
自然科學領域	6-10		2	2	2					
人文藝術領域	6-10	2	2	2	2					
合計	28	4-6	4-8	4-8	4-8					

(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	4	2	2							
普通化學實驗 General Chemistry and Lab.	2	1(2)	1(2)							
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	4			2	2					
有機化學實驗 Organic Chemistry Lab.	2			1(2)	1(2)					
分析化學 Analytical Chemistry	4			2	2					
分析化學實驗 Analytical Chemistry Lab.	2			1(2)	1(2)					
微生物學 Microbiology	4			2	2					
微生物學實驗 Microbiology Lab.	2			1(2)	1(2)					
食品分析 Food Analysis	4					2	2			
食品分析實驗 Food Analysis Lab.	2					1(2)	1(2)			
生物化學 Biochemistry	4					2	2			
生物化學實驗 Biochemistry Lab.	2					1(2)	1(2)			
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	4							2	2	

08/06/25

Seminar										
生物技術概論 Introduction to Biotechnology	2							2		
合計	70	11	11	9	9	10	10	6	4	

08/06/25

Physical Properties of Foods										
食品法規 Food Law and Regulation	2								2	
食品新科技 Modern Food Technology	2								2	
膳食療養 Therapeutic Nutrition	2								2	
單元操作 Unit Operations	2								2	
油脂加工 Lipid Processing	2								2	
合計	48				4	7	7	14	16	