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	學分	第一	第一學年		第二學年		第三學年		學年	
名稱	數	上	下	上	下	上	下	上	下	備註
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	學	第一	學年	第二學年		第三學年		第四學年		
名稱	分數	上	下	上	下	上	下	上	下	備註
普通化學 General Chemistry	6	3	3							
普通物理	4	2	2							
General Physics 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	

(四)專業選修科目【48學分】

中英文科目	學八	第一	學年	第二學年		第三	學年	第四學年		· 備註
	分數	上	下	上	下	上	下	上	下	佣缸
食品原料學	2				2					
Food Raw Materials	2									
食品添加物	2				2					
Food Additives										
罐頭食品	3					3				
Canning	3					3				
統計學	2					2				
Statistics	2									
蔬果加工	3					3				
Fruit and Vegetable Processing	3					3				
實驗設計	2						2			
Experimental Design										
飲料加工	2						2			
Beverage Processing	2						2			
烘焙食品	3						3			
Baking	3						3			
水產加工	2							2		
Seafood Processing	2							2		
食品感官品評	3							3		
Food Sensory Evaluation	3							3		
畜產加工	2							2		
Meat Science	2							2		
品質管制	2							2		
Quality Control	2							2		
儀器分析								2		
Instrumental Analysis	2							2		
營養學	2							2		
Nutrition	2							2		
食品微生物								2		
Food Microbiology	2							2		
食品包裝									2	
Food Packaging	2								2	
生物技術	2								_	
Biotechnology									2	
食品物性學	2								2	
Physical Properties of Foods									2	
食品法規	2								2	
Food Laws and Regulations	2								<i>L</i>	

08/06/25

J8/00/23										
食品新科技	2								2	
Modern Food Technology										
膳食療養	2								2	
Therapeutic Nutrition	2								2	
食品單元操作	2								2	
Food Unit Operations	4								4	
油脂加工	2								2	
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。