食品科技科(二年)制專科日間部 課程科目表

112年05月25日校課程委員會會議通過

					112年05月25日校課程委員會會議通過 授課時數									
類別	科目名稱		學分	時數										
					第一學年			暑期	第二學年					
						學期		學期	= 77		學期 		學期	
	科目代碼	課程名稱	2	2	授課	實驗	授課	實驗	實習	授課	實驗	授課	實驗	
共同必修	1000013 1000014	中文閱讀與書寫Ⅰ	2	2	2		2							
		中文閱讀與書寫Ⅱ	2	2			2							
	1000016	應用文	2	2						2				
	1000025	英文閱讀與寫作I	2	2	2									
	1000026	英文閱讀與寫作Ⅱ	2	2			2							
	1000028	英語聽講	2	2								2		
	1000075	體育	2	2		2								
	1000076	體育Ⅱ	2	2				2						
	通識/共同必修小計 ¹		16	16	4	2	4	2	0	2	0	2	0	
通識	多元通識		8	8	2		2			2		2		
	通識/共同選修小計 ²		8	8	2	0	2	0	0	2	0	2	0	
	1070010	食品安全管制系統I	2	2			2							
	1070020	專題討論	2	2			2							
	1070021	專題製作	2	2									2	
	1070030	職場實習	3	320					40					
事	1070040	食品化學I	2	2	2									
專業	1070041	食品化學實習I	2	2		2								
必	1070051	營養學	3	3			3							
修	1070060	進階食品加工	2	2	2									
	1070061	進階食品加工實習	2	2		2								
	1070070	食品分析I	2	2	2									
	1070071	食品分析II	2	2			2							
	1070072	食品分析實習I	2	2				2						
	1070080	食品微生物I	2	2						2				
	1070081	食品微生物實習I	2	2							2			
	專業必修小計 ³		30	347	6	4	9	2	40	2	0	0	2	
	1070090	食品生物化學	2	2						2				
	1070016	食品衛生與安全	2	2	2									
	1070096	生物化學	2	2								2		
	1070100	食品添加物	2	2				2						
	1070110	食品儀器分析	2	2								2		
	1070091	食品生物技術	2	2						2				
	1070120	發酵學	2	2			2							
	1070130	應用微生物	2	2						2				
	1070140	進階烘焙學	3	3		3								
	1070150	米食加工	3	3		3		_						
	1070160	麵食加工	3	3				3						
	1070170	蔬果加工	3	3									3	

	科目名稱			時 數	授課時數									
類 別			學 分		第一學年				暑期	第二學年				
					上學期 下學期			 上學期		下	學期			
	科目代碼	課程名稱	†		授課	實驗	授課	實驗	實習	授課	實驗	授課	實驗	
	1070180	乳品加工	2	2						2				
	1070190	肉品加工學	3	3	1	2								
	1070200	水產加工	2	2						2				
	1070210	穀類加工	3	3								3		
	1070220	農產製造	2	2	2									
專	1070001	食品品質管制	2	2						2				
業	1070005	食品工廠管理	2	2						2				
選	1070008	食品衛生法規	2	2	2									
修	1070230	食品冷凍學	2	2						2				
	1070236	食品工程學	2	2								2		
	1070240	食品單元操作	2	2								2		
	1070243	食品乾燥學	2	2			2							
	1070247	食品脫水學	2	2						2				
	1070250	食品機械	2	2								2		
	1070260	生物統計	2	2								2		
	1070099	營養化學	2	2								2		
	1070270	食物學原理	2	2			2							
	1070280	營養生化學	2	2								2		
	1070290	新產品開發	2	2								2		
	1070291	新產品開發實習	2	2									2	
	1070300	食品創業實務	2	2	2									
	1070310	感官品評	2	2	2									
	1070306	食品行銷	2	2						2				
	1070256	食品製備學	3	3				3						
	5070021	食用菌概論	2	2								2		
	1070226	農產品加工	3	3							3			
	專業選修	至少41學分4	84	84	11	8	6	8	0	20	3	23	5	
	1.畢業學分	數	總學分80學分,含通識/共同必修16學分、通識選修8學分、專業必修30學分、專業選修至少26學分(專業選修課程得至本校其他科系修習本科認列之跨領域課程及微學分課程,以合計最高不超過6學分為原則。)。											
備 註	2多元通識課程		多元通識選修為8學分。另,微學分課程最多採計2學分。											
	3.每學期修業學分數		二年制日間部學生每學期修習學分數·每學期不得少於十二學分·不多於三十二學分。											
	4.畢業門檻		1.二張食品相關丙級證照或證書且須通過HACCP課程A班及B班。2.參加一場校內 /外競賽或畢業成果展。											