

產攜四技專班 食品科學系

製表日期：114/05/02 14:20:57

第一學年(112)							第二學年(113)							第三學年(114)							第四學年(115)						
課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期		課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期		課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期		課程領域	科目名稱		第一期	第二期	暑期	
			學分	堂數	學分	堂數				學分	堂數	學分	堂數				學分	堂數	學分	堂數				學分	堂數	學分	堂數
A	通識教育(一)		2	2			A	通識教育(二)		2	2			B	生物化學暨實驗(二)		3	3			B	生物技術		2	2		
A	應用英文(一)		2	2			A	應用華文(三)		2	2			B	生物統計與套裝軟體		2	2			C	公司經營學		2	2		
A	應用華文(一)		3	3			B	食品加工學暨實驗(一)		3	3			B	食品工程學(一)		2	2			C	企業實習(七)		4	12		
B	食物學原理暨實驗		2	2			B	食品檢驗分析與實驗(一)		3	3			B	食品微生物學暨實驗		3	3			C	食安與農安		2	2		
B	普通化學暨實驗		2	2			B	微生物學暨實驗(一)		3	3			C	生命期營養		2	2			C	食品工廠管理		2	2		
B	普通生物學		2	2			C	企業實習(三)		4	12			C	企業實習(五)		4	12			C	烘焙學實務		2	2		
C	企業實習(一)		4	12			C	有機化學		2	2			C	食品加工學暨實驗(二)		2	2			C	專題製作(三)		2	2		
C	華語會話(一)		3	3			C	毒物學		2	2			C	食品專業英文(二)		2	2			C	探索酒的世界		2	2		
A	應用英文(二)				2	2	C	機能性食品		3	3			C	專題製作(一)		2	2			C	嗜好性飲料		2	2		
A	應用華文(二)				3	3	A	通識教育(三)				2	2	C	穀豆類加工		2	2			C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評		2	2		
B	食品分析暨實驗				2	2	B	食品檢驗分析與實驗(二)				3	3	B	食品化學				3	3	B	食品生物技術				2	2
B	微生物學暨實驗				2	2	B	創新食品開發				2	2	B	食品加工學特論				2	2	B	食品衛生安全與法規				3	3
B	營養學				2	2	C	中式米食加工				2	2	B	食品儀器分析暨實驗				3	3	C	企業實習(八)				4	12
C	企業實習(二)				4	12	C	企業實習(四)				4	12	B	電腦在食品科技之應用				2	2	C	咖啡烘焙學實務				2	2
C	華語會話(二)				3	3	C	食品包裝				2	2	C	企業實習(六)				4	12	C	食品分析特論				3	3
C	飲料調製				2	2	C	食品專業英文(一)				2	2	C	食品品評學暨實驗				2	2	C	食品物流管理				2	2
							C	綠色保健原理				2	2	C	畜產品與乳製品加工				2	2	C	專題製作(四)				2	2
							C	蔬果加工				2	2	C	專題製作(二)				2	2	C	釀造製酒技術及實務				2	2
														C	實驗室品質管理				2	2							
														C	衛生稽查與管理				2	2							
														C	膳食營養學暨實驗				2	2							

修業規定

(二)學生除修習本專班開設之專業必修課程，亦得選修本系開設之其他課程，並得列入專業選修應修學分數中。(經112.08.30校課程委員會會議通過)