

產學國際四技專班 食品科學系

製表日期：114/05/08 14:19:18

第一學年(113)							第二學年(114)							第三學年(115)							第四學年(116)											
課程領域	科目名稱		第一學期	第二學期	暑期		課程領域	科目名稱		第一學期	第二學期	暑期		課程領域	科目名稱		第一學期	第二學期	暑期		課程領域	科目名稱		第一學期	第二學期	暑期		課程領域	科目名稱		第一學期	第二學期
			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				學分	堂數
A	華語會話(一)		2	4			A	通識(一)		2	2			B	食品工程學(一)		2	2			B	企業實習(一)		6	18							
A	應用華文(一)		3	6			B	食品分析與檢驗(含實驗)(一)		3	3			B	食品分析與檢驗(含實驗)(二)		3	3			B	餐飲及食品工廠衛生管理與設計		2	2							
B	食品科學概論		2	2			B	食品加工學暨實驗(二)		3	3			B	食品生物技術		2	2			C	生物化學暨實驗(二)		3	3							
B	普通化學暨實驗		3	3			C	食品工業及工廠概論		3	3			C	乳製品加工		2	2			C	企業實習(三)		6	6							
C	中餐烹調與實作		3	3			C	烘焙學實務		2	2			C	食安與農安		2	2			C	食品微生物專題製作		3	3							
C	生物學		2	2			C	產業見習(二)		6	18			C	食品加工專題製作		3	3			C	嗜好性飲料		2	2							
C	食物學原理暨實驗		3	3			C	產業實務(一)		6	6			C	食品品評學		3	3			C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評		2	2							
C	應用英文		2	2			C	電腦在食品科技之應用		2	2			C	產業見習(四)		6	18			C	蔬果加工		2	2							
A	華語會話(二)				2	4	C	營養評估與實作		3	3			C	發酵食品概論		3	3			C	衛生稽查與管理		2	2							
A	應用華文(二)				3	6	A	通識(二)				2	2	B	生物化學暨實驗(一)				3	3	B	行銷與企劃				2	2					
B	食品加工學暨實驗(一)				3	3	B	食品化學				3	3	B	食品工廠管理				2	2	C	企業實習(二)				6	18					
B	食品專業英文				2	2	B	食品微生物學				3	3	C	咖啡烘焙實務				2	2	C	企業實習(四)				6	6					
B	微生物學暨實驗				3	3	B	食品衛生安全與法規				3	3	C	食品加工學特論				2	2	C	保健食品專題製作				3	3					
B	營養學				2	2	C	食品包裝				2	2	C	食品儀器分析				3	3	C	食品工程學(二)				2	2					
C	產業見習(一)				2	6	C	食品毒物學				2	2	C	食品檢驗專題製作				3	3	C	食品品質管制				2	2					
C	機能性食品				2	2	C	產業見習(三)				6	18	C	畜產品加工				2	2	C	食品微生物技術				2	2					
							C	產業實務(二)				6	6	C	產業見習(五)				6	18	C	飲料調製				2	2					
							C	綠色保健原理				2	2	C	應用微生物學				2	2	C	團體膳食製備與管理				3	3					
														C	醱造製酒技術及實務				2	2						2	2					
																														</		

修業規定

(一) 畢業學分數：128 (A共同必修學分數：14學分、B專業必修學分數：52學分、C專業選修學分數：62學分)
(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113.06.18校課程委員會會議通過）