

產學國際四技專班 食品科學系

製表日期：115/08/19 13:38:55

	第一學年(115)						第二學年(116)						第三學年(117)						第四學年(118)																
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	課程領域	科目名稱		第一期	第二期			
			學分	堂數	學分	堂數				學分	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	博雅通識		2	2	2	2	A	基礎AI導向程式設計		2	2			B	食品工程學(一)		2	2			B	企業實習(一)		6	18										
A	華語會話(一)		2	4			A	博雅通識		2	2			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										
A	應用英文(一)		2	2			B	食品分析與檢驗(含實驗)(一)		3	3			B	食品生物技術		2	2			C	生物化學暨實驗(二)		3	3										
A	應用華文(一)		3	6			B	食品加工學暨實驗(二)		3	3			C	乳製品加工		2	2			C	食品微生物專題製作		3	3										
A	體育		2	2			C	食品工業及工廠概論		3	3			C	食安與農安		2	2			C	嗜好性飲料		2	2										
B	食品科學概論		2	2			C	烘焙學實務		2	2			C	食品加工專題製作		3	3			C	認識台灣茶：台灣茶文化與官能品評		2	2										
B	普通化學暨實驗		3	3			C	產業見習(二)		6	18			C	食品品評學		3	3			C	蔬果加工		2	2										
C	中餐烹調與實作		3	3			C	產業實務(一)		6	6			C	產業見習(四)		6	18			C	衛生稽查与管理		2	2										
C	生物學		2	2			C	電腦在食品科技之應用		2	2			C	發酵食品概論		3	3			B	行銷與企劃		2	2										
C	食物學原理暨實驗		3	3			C	營養評估與實作		3	3			B	生物化學暨實驗(一)			3	3		C	企業實習(二)		6	18										
A	華語會話(二)				2	4	A	套裝軟體			2	2		B	食品工廠管理			2	2		C	保健食品專題製作		3	3										
A	應用英文(二)				2	2	B	食品化學			3	3		C	咖啡烘焙實務			2	2		C	食品工程學(二)		2	2										
A	應用華文(二)				3	6	B	食品微生物學			3	3		C	食品加工學特論			2	2		C	食品品質管制		2	2										
B	食品加工學暨實驗(一)				3	3	B	食品衛生安全與法規			3	3		C	食品儀器分析			3	3		C	食品微生物技術		2	2										
B	食品專業英文				2	2	C	食品包裝			2	2		C	食品檢驗專題製作			3	3		C	飲料調製		2	2										
B	微生物學暨實驗				3	3	C	食品毒物學			2	2		C	畜產品加工			2	2		C	團體膳食設備與管理		3	3										
B	營養學				2	2	C	產業見習(三)			6	18		C	產業見習(五)			6	18		C	實驗室品質管理		2	2										
C	產業見習(一)				2	6	C	產業實務(二)			6	6		C	綠色保健原理			2	2																
C	機能性食品				2	2	C	穀豆類加工			2	2		C	應用微生物學			2	2																
															釀造製酒技術及實務			2	2																

修 業 規 定	【畢業至少應修128學分】
	(一)A共同必修：26學分。
	(二)B專業必修：52學分。
	(三)C專業選修：50學分。
	(四)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115.07.23校課程委員會議通過>