

四年制 食品科學系

(一)教育目標

大學部以培育食品科學理論與實務並重的專業人才為重心，並促進多元文化學習，提升學生學習效率與品質，加強學生基礎學科及語文能力，促進國際學習交流，使其畢業後即可投入職場。

(二)校定共同必修科目

中 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學 年		第二學年		第三學 年		第四學年		備 註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
通識課程 General Education	12	2	2	2	2	2	2			通識選項課程： 人文學科：2 門 社會科學：3 門 數理與應用科學：1 門
國文 Chinese	4	2	2							國文(閱讀與寫作)(1) 國文(閱讀與寫作)(2)
大一英文 Freshman English	4	2	2							大一英文(1) 大一英文(2)
英語聽講練習 101~102 English Listening & Speaking Practice	2	1	1							英語聽講練習 101 英語聽講練習 102
體育 Physical Education	4	1	1	1	1					一年級： 大一體育(1)、 大一體育(2) 二年級： 體育選項(需修讀不同 興趣體育課程)
生活服務教育 Student Life Service Education	0	0	0							
外語實務 Foreign Language Proficiency Test	0	0								畢業前修畢 通過標準依「外語 實務課程實施要 點」規定
通識教育講座 Lectures on General Education	1			1						各系依序開課，開 課學期不定
憲法 Constitution	2						2			
合 計	29	8	8	4	3	2	4	0	0	

(三) 學院共同必修科目

中 文 科 目 名 稱 英	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備 註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
普通化學(1) General Chemistry(1)	3	3								
普通化學實驗(1) General Chemistry Lab.(1)	1	1								
生物統計 Biometry	2			2						
生物統計實習 Practice of Biometry	1			1						
實務專題 Special Projects	2						1	1		
合 計	9	4	0	3	0	0	1	1	0	

(四)專業必修科目

中 文 科 目 名 稱 英	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備 註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
微積分 Calculus	2	2								
普通物理學 General Physics	2	2								
普通物理學實驗 General Physics Lab.	1	1								
普通化學(2) General Chemistry (2)	3		3							
普通化學實驗(2) General Chemistry Lab. (2)	1		1							
食品加工(1) Food Processing (1)	2		2							
食品加工實習(1) Practice of Food Processing (1)	1		1							
食品科學概論 Introduction of Food Science	2		2							
有機化學 (1) Organic Chemistry (1)	2			2						
有機化學實驗 (1) Organic Chemistry Lab. (1)	1			1						
分析化學 Analytical Chemistry	2			2						
分析化學實驗 Analytical Chemistry Lab.	1			1						
食品加工(2) Food Processing (2)	2			2						
食品加工實習(2) Practice of Food Processing (2)	1			1						
食品工程學(1) Food Engineering(1)	3				3					
食品工程學實習(1) Practice of Food Engineering(1)	1				1					
有機化學(2) Organic Chemistry (2)	2				2					

中 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備 註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
微生物學 Microbiology	3				3					
微生物學實驗 Microbiology Lab.	1				1					
營養學 Nutrition	2					2				
食品分析 Food Analysis	2					2				
食品分析實驗 Food Analysis Lab.	2					2				
食品微生物 Food Microbiology	3					3				
食品微生物實驗 Food Microbiology Lab.	1					1				
生物化學(1) Biochemistry (1)	3					3				
生物化學實驗(1) Biochemistry Lab. (1)	1					1				
食品法規 Food Law	2						2			
食品化學 Food Chemistry	3						3			
生物化學(2) Biochemistry (2)	3						3			
職涯訓練輔導 Career Training-counseling	1							1		
食品衛生與安全 Food Hygiene and Safety	3							3		
合 計	59	5	9	9	10	14	8	4	0	

(五)專業選修科目

中 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備 註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
烘焙學 Baking	2	2								
烘焙學實習 Practice of Baking	1	1								
應用電工學與實習 Applied Electric Engineering And Practice	2	2								
生物學 Biology	2	2								
食品科學海外專業實習 Career Training of Foods Science on Overseas Institute	2		2							
食品機械 Food Machinery	2		2							
食品科技英文 Professional English in Food Science	2		2							
食品添加物 Food Ingredients	2			2						
電腦在食品科技之應用 Application of Computer Technology in Food	2			2						
電腦在食品科技之應用實習 Application of Computer on Food science and Practice	1			1						
風險溝通 Risk communication	2			2						
物理化學 Physical Chemistry	3			3						
食品調理技術 Techniques of Prepared Foods	2				2					
食品調理技術實習 Practice of Techniques of Prepared Foods	1				1					
食品行銷 Food Marketing	2				2					
食品加工自動化元件與實習(1) Element of Food Processing Automation and Practice(1)	3				3					

[illegible]

中 文 英 學 分 數	第一學年	第二學年		第三學年		第四學年		備註
		上	下	上	下	上	下	
食品加工技術特論(1) Special Topics on Food Processing Technology (1)	2						2	
酵素應用技術 Enzyme Methodology	2						2	
酵素應用技術實習 Enzyme Methodology Lab.	1						1	
食品生物技術 Food Biotechnology	2						2	
新興食品加工技術 Emerging food processing technology	2						2	
基因改造食品檢驗技術 Genetically modified food inspection technology	2						2	
農業發展與國際合作 Agricultural development and international cooperation	2						2	
活性天然物特論 Active natural matter	2						2	
農業與食品生技法規 Agriculture and Food Biotechnology Regulations	2						2	
科技事業經營策略 Technology business strategy	2						2	
食品加工特論與實習 Food Processing Specialties and Internships	3						3	
農林漁牧產業發酵應用 Agriculture, forestry, animal husbandry and industry fermentation application	2						2	
機能性食品評估技術 Functional food assessment technology	2						2	
蛋白質工程技術 Protein engineering technology	2						2	
食品生物技術特論與實作 Food Biotechnology Specialties and Implementation	2						2	
智慧財產權管理與技術轉移鑑價 Intellectual Property Rights Management and Technology Transfer Pricing	2						2	
食品生物化學 Food Biochemistry	2							2

中 文 英 文 科 目 名 稱	學 分 數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
		上	下	上	下	上	下	上	下	
食品生鮮處理技術 Post-Harvest Technology	2								2	
食品生鮮處理技術實習 Practice of Post-Harvest Technology	1								1	
食品儀器分析 Instrumental Analysis of Foods	2								2	
食品儀器分析實驗 Instrumental Analysis of Foods Lab.	1								1	
食品工程學(2) Food Engineering (2)	3								3	
咖啡製作與實習 Coffee making and practice	2								2	
食品生物技術產業與經營 Industrial Business and Management	2								2	
產業實習 Industry Internship	9								9	
全球食品科技與產業特論 Global Food Technology and Industry Specialties	2								2	
合 計	127	7	6	10	12	8	13	45	26	