食品科學系1-4年級必選修課程彙整表 (109學年度入學) \*選修課程將依系所目標及社會需求每年課程委員會議評估而做調整

109.3修訂

一 年 級

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 學年度課程名稱 | 必 修 | 備 註 |
| 上 | 下 |
| 食品科學概論 | 3 |  | 陳炳輝蔡宗佑謝榮峯 |
| 基礎食品分析化學 | 2 |  | 高彩華 |
| 基礎化學 | 2 |  | 蔡宗佑 |
| 大學入門 | 2 |  | 楊珺堯大一導師 |
| 國文 | 2 | 2 | 分班 |
| 外國語文 | 2 | 2 | 分班 |
| 有機化學 | 3 |  | 化學系老師 |
| 有機化學實驗 | 1 |  | 化學系老師 |
| 食品科學專業英文(106以前在2上) | 2 |  | 陳邦元 |
| 基礎食品物理學(109新增) |  | 2 | 楊珺堯 |
| 生物學 |  | 3 | 李思賢 |
| 微積分 |  | 3 | 數學系 |
| 營養學 |  | 3 | 呂君萍 |
| 合 計 學 分 | 19 | 15 |  |
| 軍訓 | 0 | 0 | 隔週上 |
| 體育 | 0 | 0 |  |
| 導師時間 | 0 | 0 |  |
|  選 修 |  |
| 食品資源保健(限40人) | 2 |  | 呂君萍 |
| 套裝軟體與程式設計 |  | 2 | 潘東名 |
| 食物學原理 |  | 2 | 楊珺堯 |
| 農業資源與生物轉化 |  | 2 | 楊珺堯 |
| 烘焙學與實驗 |  | 3 | 詹益淵 |
| 通識教育（需含歷史與文化課程，至少修2學分） | 畢業前修畢12學分 |

二 年 級

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 學年度課程名稱 | 必 修 | 備 註 |
| 上 | 下 |
| 人生哲學 | 2 | 2 | 全人教師 |
| 外國語文 | 2 | 2 | 分班 |
| 生物化學 | 3 | 3 | 謝榮峯呂君萍 |
| 食品分析 | 2 | 2 | 郭孟怡高彩華陳炳輝 |
| 食品分析實驗 | 1 | 1 | 同上 |
| 基礎食品工程 | 2 |  | 楊珺堯 |
| 生物化學實驗 |  | 1 | 謝榮峯呂君萍 |
| 食品生物技術(106以前在3上) | 2 |  | 蔡宗佑謝榮峯 |
| 生物統計學 |  | 3 | 郭士逢 |
| 微生物學 |  | 2 | 陳邦元 |
|  |  |  |  |
| 合 計 學 分 | 14 | 16 |  |
| 體育 | 0 | 0 |  |
| 導師時間 | 0 | 0 |  |
|  選 修 |  |
| ~~食品營養行銷與管理~~ |  | ~~2~~ | ~~許瀞尹~~ |
| 食品工廠經營與品質管制 | 2 |  | 楊聰賢 |
| 食品包裝 | 2 |  | 陳政雄 |
| 綠色食品技術-英 | 2 |  | 楊珺堯 |
| 乳品學 |  | 2 | 陳炳輝郭孟怡 |
| 保健食品之企業經營與管理 |  | 2 | 施宗偉 |
|  |  |  |  |
| 軍訓 | 2 |  | 選修 |
| 軍訓 |  | 2 | 選修 |
| 通識教育 | 畢業前修畢12學分 |

三 年 級

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 學 年 度 課 程 名 稱 | 必 修 | 備 註 |
| 上 | 下 |
| 專業倫理 | 2 |  | 陳炯堂 |
| 食品化學 | 2 | 2 | 陳政雄~~許瀞尹~~謝榮峯 |
| 食品化學實驗 | 1 |  | 陳政雄~~許瀞尹~~ |
| 食品加工 | 3 | 3 | 高彩華 |
| 食品加工實驗 | 1 | 1 | 高彩華 |
| 食品微生物 |  | 3 | 蔡宗佑 |
| 食品微生物實驗 |  | 1 | 蔡宗佑陳邦元 |
| 基本研究 |  | 2 | 蔡宗佑楊珺堯 |
| 食品衛生安全與法規(108下學期改至3下開課) |  | 2 | 蔡宗佑許瀞尹陳邦元 |
| 合 計 學 分 | 9 | 14 |  |
| 導師時間 | 0 | 0 |  |
|  選 修 |  |
| ~~新產品研發~~ | ~~2~~ |  | ~~許瀞尹~~ |
| 水產加工 | 2 |  | 陳邦元 |
| 食品科技專業實習講座 | 1 |  | 蔡宗佑楊珺堯 |
| 新產品開發(含實作) |  | 2 |  |
| 飲食設計與應用實務 |  | 2 |  |
| 食品添加物 |  | 2 | 許庭禎 |
| 食品業新創法規與實務 |  | 2 | 許家華 |
| 專題研究 |  | 1 | 專任教師 |
| 通識教育 | 畢業前修畢12學分 |

四 年 級

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 學 年 度 課 程 名 稱 | 必 修 | 備 註 |
| 上 | 下 |
| 專題討論 | 1 | 2 | 專任教師 |
|  |  |  |  |
| 合 計 學 分 | 1 | 2 |  |
|  導師時間 | 0 | 0 |  |
| 選 修 |  |
| 食品科技專業實習A、B | **~~1~~****3+3** |  | 蔡宗佑 |
| 食品生物化學暨實驗(限人數) | 2 |  | 謝榮峯呂君萍 |
| 食品標章及認證實務 | 2 |  | 文長安 |
| 發酵學 | 2 |  | 陳邦元楊珺堯 |
| 食用油脂-英 | 2 |  | 陳炳輝 |
| 食物品評學與實驗(限人數) | 3 |  | 陳政雄 |
| 食品加工副產品之管理與應用 | 2 |  | 高彩華 |
| 食品科學講座/食品產學講座 | 1 |  | 蕭錫延謝榮峯 |
| 食品風險分析 | 2 |  | 鄭維智 |
| 穀類化學與加工 | 2 |  | ~~許瀞尹~~ |
| 食品科學專業英文口頭表達-英 | 2 |  | 陳邦元 |
| 咖啡概論(含實驗) (限人數) | 2 |  | 朱茂亨 |
| 專題研究 | 1 |  | 專任教師 |
| 食品奈米科技-英 | 2 |  | Stephan |
| 認識生物技術檢測服務與實務 | 2 |  | 蔡岳廷 |
| 食品科學分子生物與免疫 | 2 |  | 呂君萍 |
| 食品科技橋接實習 |  | ~~8~~12 | 蔡宗佑 |
|   |  |  |  |
| **\***食品高分子應用 |  | 2 | 郭孟怡謝榮峯 |
| \*食品物性學 |  | 2 | 郭孟怡~~、許瀞尹~~ |
| 醣化學-英 |  | 2 | 郭孟怡呂君萍~~許瀞尹~~ |
| 食品毒物學 |  | 3 | 蕭錫延 |
| 基因改造食品 |  | 2 | 施養志 |
| 畜產品加工 |  | 2 | 陳政雄 |
| 包裝與貯藏 |  | 2 | 陳政雄 |
|  |  |  |  |
| 通識教育 | 畢業前修畢12學分 |

\*隔年開