## 大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系食品技術與應用組 課程表(102學年度)

102. 1.14系課程委員會議通過 102. 5.13院課程委員會議通過 102. 5.30校課程委員會議通過 102. 6.13教務會議通過

	第一學年						第二學年						第三學年						第四學年			
	* 1	上學	ite	下學:	Jile .			ŀ	學期	т	學期		* - ' '	上學	ile:	下	早期			F	學期	下
			音	1 +	實			Í	7 20	·	サッパ				*		すっつ 賞	†		É	サバ1	Ť
		授	8	授	25				授智		授智			授	12	4	受習				授智	1
科	目	學課		學課		科	目	學八	課程	學	課験	科	自	學課	験	學	果验	科	自	學	深時 )	學:
		分時數	- 時	分野数	- 時			分	時數明		時時時			分時數	時	分日	吁 <sub>)</sub> 貶 時			分	<b>断</b> ○数 時	學 i
			数		数				#		數				數		数				數	
	1								通	繊	必	修 科目(22)						1				
國文I、II	Chinese I · II	2 2		2 2	J	服務學習教育	Service education	0	2			憲法與立國精神	Essence of Constitution and Legis	lation		2	2				!	
英文I、II	English I · II	2 2		2 2	+	創意思考與應用	Creative Thinking and Application	2	2												!	
勞動教育I、II	Service education I → II	0 2		0 2	+		Army training	0	2	0	2										!	
體育I、II	Army training I 、 II	0 2		0 2	+	史地通論	General Studies on History and Geography			2	2										!	
藝術通論	Modern Arts	2 2				實用英文	Practical English			2	2										!	
圖書館資源利用	Library Resource and Internet Application	2 2			Ш																Щ'	
資訊科技與應用	Information Technology and Application			2 2	Ш																!	
合 計		8 12	0	6 10	0	合 計		2	6 (		6 0	승 하		0 0	0	2	2 0	合 計		0	0 0	0
				,					-	院す	必1	多科目(11)	T.				-	T				
生物學	Biology	2 2			2	生物統計學	Statistics			2	2										!	
化學	Chemistry	2 2			3	職涯發展與倫理法律	LAW	2	2												!	
生理學	Physiology			2 2				Ш													!	
승 하		4 4	0	2 2	0	合 計		2	2 0	2	2 0	송 밝		0 0	0	0	0 0	合 計		0	0 0	0
					_					專	業必	修 科 目(56)					_					
生物學實驗	Biology Lab	1	2	L		普通微生物學	General Microbiolgy	2	2			生物化學	Biochemistry	2 2		2	2	專題討論	Seminar	2	2	
食物學原理	Food Fundamentals	2 2	$\mathbb{L}^{\intercal}$	╧		食品微生物學實驗	General Microbiolgy Lab	LΤ	J	1	2	生物化學實驗	Biochemistry Lab	1	2	1	2	食品化學I	Food Chemistry	2	2	LT
化學實驗	Chemistry Lab	1	2		1	食品加工學[	Food Processing I	2	2			食品分析與檢驗Ⅰ	Food Analysis and Inspection I	2 2				食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2		П
分析化學I	Analytical Chemistry Lab I		1 .	3 3	-	食品加工學實驗[	Food Processing Lab I	j	2	2		食品分析與檢驗實驗Ⅰ	Food Analysis and Inspection Lab I	1	2	1		實務專題	Special Topics	2	2	2
分析化學實驗	Analytical Chemistry		П	1	2	分析化學II	Analytical Chemistry Lab II	2	2	Ħ	$\top$	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2 2	Ħ	T	T	專業實習	Practice in Special Topics	2	4*	Ħ
有機化學I	Organic Chemistry I		Π,	2 2		有機化學II	Organic Chemistry II	2	2			食品工廠管理	Management of Food Plant			2	,	食品化學II	Food Chemistry		Ť	2
有機化學實驗	Organic Chemistry Lab		Ħ	1	2 -	食品微生物	Food Microbiolgy	2	2	2	2	食品分析與檢驗II	Food Analysis and Inspection II			2	,				#	-
					-	食品加工學II	Food Processing II	Ħ		2	2	食品分析與檢驗實驗II	Food Analysis and Inspection			1	2				#	Ħ
					-	食品加工學實驗II	Food Processing Lab II	H		1	2		Lab II			1	Ť				+	
							-	H		Ť	+										+	H
合 計		4 2	4	7 5	4	合 計		9	8 9	6	4 4	승 하		8 6	4	8	6 4	合 計		10	8 0	4
		1-1-	1 - 1		1 -1				通	繊	選(	F 科 目 (10)		-   -	-	-				11	ننت	
				_				2			0	通識選修V		2 2			Т				$\neg$	
通燃遷係Ⅰ、Ⅱ	Common sense training	9 9		9 9	1	潘端澄修Ⅲ、IV				9												
通識選修Ⅰ、Ⅱ	Common sense training	2 2	- 1	2 2	+	通識選修Ⅲ、Ⅳ	Gumnactic III . IV	0	2	2	2	理級送珍 V		-	Н		$\top$			+	+	-
<b>東</b> 訓Ⅰ、Ⅱ	Common sense training  Gymnastic I 、 II	2 2 0 2	0	2 2 0 2	+	<b>準</b> 訓Ⅲ、IV	Gymnastic Ⅲ 、IV	0	2	0	2 2			9 9	. 0	0	0 0	A #		0	0.0	0
	-	2 2 0 2 2 4	0 :	2 2 0 2 2 4	+		Gymnastic ∭ \ IV	0 2	2 4 0	2 0 2	2 4 0 译 4	合 計		2 2	0	0	0 0	승 하		0	0 0	0
各 計 志利I、II	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary	2 2 0 2 2 4	0 :	2 2 0 2 2 4	0	牽訓Ⅲ、IV 合計		0 2	2 4 0	2 0 2 \$1	2 4 0 選 1	<b>合 計</b> 多 科 目 (2)	Condex insue	2 2	0	0	0 0	1	Dispassaurous Hillipation			0
<b>東</b> 刺I、II	Gymnastic I 、 II	2 2 0 2 2 4	0 :	2 2 2 2 2 4	0	<ul><li>筆訓Ⅲ、IV</li><li>合計</li><li>禁物濫用</li></ul>	Gymnastic Ⅲ · IV  Drug Abuse	2 2	2 4 0	2 0 1 1 2	2 4 0 選 1	<b>合 計</b> 多 科 目 (2 ) 性別議題	Gender issues Management of Hazardous	2 2	0	0	0 0	<b>合</b> 計 生物資源利用	Bioresources Utilization	0		0
平訓Ⅰ、Ⅱ 合 計 歌醫學概論	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary			2 2 2 2 2 4	0	牽訓Ⅲ、Ⅳ 合計 禁物濫用 機能性食品概論		2	2 4 (0 院 2	2	2 4 0 選 f	合 計 多 科 目 (2) 性別議題 有害物質管理	Gender issues Management of Hazardous Materials	2 2	0	-	0 0	生物資源利用	Bioresources Utilization	2	2	
各 計 志利I、II	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary	2 2 0 2 2 4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	0 :	2 2 0 2 2 4 0 0 0 0	0	<ul><li>筆訓Ⅲ、IV</li><li>合計</li><li>禁物濫用</li></ul>	Drug Abuse	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	合計       多料目(2)       性別議題       有害物質管理       合計	Management of Hazardous	2 2 2 2 2 2 2 2	0	2 2	0 0 2 2 2 0	1	Bioresources Utilization		2	0
東訓Ⅰ、Ⅱ 合 計 駅警學概論 合 計	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine		0	2 2 2 0 2 2 4 0 0 0 0	0 :	率訓Ⅲ、Ⅳ 合計  藥物濫用 機能性食品概論 合計	Drug Abuse Introduction to Functional Foods	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	合 計       多 科 目 (2)       性別議題       有害物質管理       合 計       修 科 目 (30)	Management of Hazardous Materials	2 2 2 2 2 2	0	_	2 0	生物資源利用		2 2	2 2 0	
<ul><li>辛訓Ⅰ、Ⅱ</li><li>合 計</li><li>數醫學概論</li><li>合 計</li><li>科技美文</li></ul>	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English		0	2 2 2 0 2 2 4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 i	<ul> <li>車割Ⅲ、IV</li> <li>合計</li> <li>籐物濫用</li> <li>機能性食品板油</li> <li>合計</li> <li>食品包装學</li> </ul>	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計 麥 科 目 (2 ) 性別議題 有害物質管理 ◆ 計 修 科 目 (30) 食品毒物學	Management of Hazardous Materials Food Toxicology	2 2 2 2 2 2 2 2	0	_	2 0	生物資源利用 合計	Fermentation Technology	2 2	2 0	
<ul> <li>平刻 Ⅰ、Ⅱ</li> <li>合 計</li> <li>歌醫學概論</li> <li>合 計</li> <li>科技英文</li> <li>烘焙技術及實驗</li> </ul>	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab		0	2 2 2 2 2 2 2 2 2	0 : i i i i i i i i i i i i i i i i i i	車訓Ⅲ、Ⅳ	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	<ul> <li>★ 計</li> <li>※ 科 目 (2)</li> <li>性別議題</li> <li>有害物質管理</li> <li>★ 計</li> <li>修 科 目 (30)</li> <li>食品毒物學</li> <li>微生物檢驗技術</li> </ul>	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology Microbes Detection	2 2 2 2 2 2 2 2	0	_	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學		2 2 2	2 0	
平訓Ⅰ、Ⅱ 合 計 数醫學概論 合 計 科技英文 烘焙技術及實驗 營養學	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English  Bakery Technology and Lab  Nutrition I		0	0 0 0	0 si i i i i i i i i i i i i i i i i i i	車割Ⅲ、IV  合 計	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	各 對 麥 科 目 (2 ) 性別議題 有害物質管理 合 對 修 科 目 (30) 會品毒物學 微生物檢驗技術 食品加工新技術	Management of Hazardous Materials Food Toxicology	2 2 2 2 2 2 2 2	0	_	22 0	生物資源利用  合  計  發酵學  分子生物學  新產品開發	Fermentation Technology	2 2 2 2 2	2 0	
平訓Ⅰ、Ⅱ 合 計 数醫學概論 合 計 科技英文 烘焙技術及實驗 營養學 營養學實驗	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I  Nutrition Lab		0	0 0 0	0 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	<ul> <li>車割Ⅲ、IV</li> <li>合計</li> <li>競物濫用</li> <li>機能性食品概論</li> <li>合計</li> <li>会品包装學</li> <li>穀類加工及實驗</li> <li>食品物流管理</li> <li>食品感官品評</li> </ul>	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials Food Toxicology Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Technology Frozen Food	2 2 2 2 2 2 2 2	0	_	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品閱發 富產加工	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing	2 2 2	2 0	
単訓Ⅰ、Ⅱ	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology		0	00 0 0	0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車到Ⅲ、Ⅳ  合  計  競物濫用  機能性食品概論  合  計  会品包裝學  發類加工及實験  食品物流管理  食品奶富品評  会品初性學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection  New Techniques on Food Technology  Forzar Food Food Quality Control	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	0	_	22 0	生物資源利用  合  計  發酵學  分子生物學  新產品開發	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology	2 2 2 2 2 2	2 0	0
<ul> <li>車割1、Ⅱ</li> <li>合 計</li> <li>数醫學概論</li> <li>合 計</li> <li>科技英文</li> <li>烘焙技術及實驗</li> <li>營養學</li> </ul>	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition Lab Introduction to Food Science	2 2	0	0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials Food Toxicology Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Technology Frozen Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	0	2	2 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品閱發 富產加工	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology	2 2 2 2 2 2	2 0	0
車到 I、II  合 計  数 B 學機論  合 計  科技英文  烘焙技術及實験  营養學  营養學  素 会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合計 競物濫用 機能性食品概論 合計 食品包聚學 發頭加工及實驗 食品物流管理 食品物流管理 食品物流管理 食品物性學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology Microbes Detection New Techniques on Food Textualogy Frozen Food Food Quality Control Food Hygiene and Safety Laws	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	0	_	2 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發 畜產加工 食品生物技術	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology	2 2 2 2 2 2	2 0	0
車到 I、II  合 計  数 B 學機論  合 計  科技英文  烘焙技術及實験  营養學  营養學  素 会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	00 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection  New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Foozen Food  Food Quality Control Food Hygiene and Safety Laws & Resulations	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	0	2	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學  分子生物學 新產品開發  高度加工  食品生物技術  食品生業經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry	2 2 2 2 2 2	2 0	0
単列I、Ⅱ 合 計 軟醫學概論 合 計 科技英文 供給技術及實驗 營養學實驗 会品科技概論	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	各 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection  New Techniques on Food Technology  Frozen Food Food Quality Control Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing For Additives  Organic Compounds Analysis	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2	22 0	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理 生物技術	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry	2 2 2 2 2 2	2 0	0 2 : 2 : 1
単訓Ⅰ、Ⅱ	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	2 2 2 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology Microbes Detection  New Techniques on Food Tachnology  Frozen Food Food Quality Control Food Quality Control Food Hygiene and Safety Laws & Reculations Food Additives	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發  畜產加工 食品生物技術 食品生業經營與管理 生物技術實驗 食品香味學	Fermentation Technology Molecular Biology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor	2 2 2 2 2 2	2 0	0 2 2 1 2 1 2 1
車到 I、II  合 計  数 B 學機論  合 計  科技英文  烘焙技術及實験  营養學  营養學  素 会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	各 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology Microbes Detection New Technique on Food Toxinology Frozen Food Guility Control Food Quality Control Food Quality Control Food Additives Organic Compounds Analysis Health Food processing and	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2	22 0	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
▼	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology Microbes Detection  New Technique on Food Technology  Frozen Food Food Quality Control Food Hygiene and Safety Laws & Recutations  Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2	22 0	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
□ 計     □ 計	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV 合 計 競物濫用 機能性食品概論 合 計 会品包裝學 餐額加工及實驗 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物漁管理 食品物性學 食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology Microbes Detection  New Techniquee on Food Technology  Frozen Food Food Quality Control Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health Tood processing and application Food Engineering Food Engineering	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	22 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
□ 計     □ 計	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	22 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV  合 計  競物濫用  機能性食品概論  合 計  会品包裝學  穀類加工及實験  食品物流管理  食品物流管理  食品物に品評  食品物性學  食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計 目 (2 ) 性別議題 有審物質管理 ◆ 計 (4 ) (30) 食品毒物學 微生物檢驗技術 食品加工新技術 食品加工新技術 食品加工新技術 食品品質質量制 食品添水學 食品添加學 食品添加學 有機分析 保健食品加工與應用 食品工程學 食品機械	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbs Detection  New Technique on Food Technology  Frozze Food Quality Control  Food Hygiene and Safety Laws  & Recutations  Aquaperoduct Processing  Food Additives  Organic Compounds Analysis  Health Cond processing and application  Food Engineering	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
単列1、Ⅱ 合 計 数 整 學概論 合 計 科技英文 供給技術及實檢 營 素 學 管 素 學 質檢 会 合 品 科技概論	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	22 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV  合 計  競物濫用  機能性食品概論  合 計  会品包裝學  穀類加工及實験  食品物流管理  食品物流管理  食品物に品評  食品物性學  食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
□ 計     □ 計	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	22 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV  合 計  競物濫用  機能性食品概論  合 計  会品包裝學  穀類加工及實験  食品物流管理  食品物流管理  食品物に品評  食品物性學  食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
▼	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV  合 計  競物濫用  機能性食品概論  合 計  会品包裝學  穀類加工及實験  食品物流管理  食品物流管理  食品物に品評  食品物性學  食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
車到 I、II  合 計  数 B 學機論  合 計  科技英文  烘焙技術及實験  营養學  营養學  素 会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会  会	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2	0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	車刻Ⅲ、IV  合 計  競物濫用  機能性食品概論  合 計  会品包裝學  穀類加工及實験  食品物流管理  食品物流管理  食品物に品評  食品物性學  食品行輔學	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2	2 4 0 院 2 2 0	2	2 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22 22	生物資源利用  合計  發酵學 分子生物學  新產品開發  富產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術 食品產素經營與管理	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2	2 0	2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
車到 I、II	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 1 1	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	平訓Ⅲ、Ⅳ  合  計  療物濫用 機能性食品概論  合  計  食品包裝學  穀類加工及實驗  食品物流管理  食品的意思評  食品成物性學  食品所物性學  食品可能學  電腦在食品科技應用	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2 2 2 2	2 4 0 R 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 4 2 4 2 4 4 2 4	2 2 2 2 2	2 2 0 選 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 1	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發  商產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術資格。	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 0	2 : 2 : 2 : 2 : 2
	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology	2 2 2 2 2 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4		22 2 2 11	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	章刻Ⅲ、Ⅳ  合  計  藥物濫用 機能性食品概論  合  計  会品包裝學  穀類加工及實驗  食品初滋管理  食品初滋管理  食品初滋管理  食品初滋管理  食品引納性學  食品可辨學  電腦在食品料核應用	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2 2 2 2 6 6 6	2 4 0 R 2 2 4 2 2 4 4 4 4 4 4 4 4	2 2 2 2 2 2 1 8 1 8 1 8	2 2 0 0 選 2 2 2 2 2 2 2 8 8 0 0	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 14 14 14	11 0	2 2 2 2 2 1 1 15 1	2 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發  高度加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術實驗 會品產素經營與管理 會品生物化學 酵素與用技術	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food flavor Food Biochemistry Enzymological	2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	2 0	2 : 2 : 2 : 1 : 2 : 2 : 1 : 11 11 11 11 11
平訓Ⅰ、Ⅱ 合 計	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology Basic Calculus	2 2 2 2 2 2 4 4 4 4 8 100		2 2 2 1 1	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	章訓Ⅲ、Ⅳ  合 計  藥物濫用 機能性食品概論 合 計  食品包裝學 穀類加工及實驗 食品物流管理 食品物流管理 食品的流管理 食品的性學 食品品質品評 食品的排學 電腦在食品料故應用  合 計  年級選修總計	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2 2 2 2 6 6 10	2 4 0 RE 2 2 4 2 2 4 4 4 4 4 4 110 4	2 2 2 2 2 2 1 1 1 8 1 1 2 1 2	2 2 2 0 2 2 2 2 2 2 2 2 2 1 8 8 0 0 1 1 4 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0	2 2 2 2 2 1 1 15 1 17 1	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發  畜產加工 食品生物技術 食品產業經營與管理 生物技術實驗 食品生物化學 酵素應用技術  合品生物	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Enzymological Ricatechnology and	2 2 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	2	2 : 2 : 1 2 : 2 : 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
車到 I、II	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology Basic Calculus	2 2 2 2 2 4 4 4 4 8 100 2 2 2 2		2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	章訓Ⅲ、Ⅳ  ◆ 計  藥物濫用 機能性食品概論 ◆ 計  食品包聚學 發類加工及實驗 食品物流管理 食品物流管理 食品物性學 食品的經學 會品的指導 電腦在食品料後應用   ◆ 計  年級最低運修學分數	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2 2 2 2 2 2 2 6 10 6	2 4 0 RE 2 2 4 2 2 4 4 4 4 4 4 4 1 1 0 4 6	2 2 2 2 2 2 2 1 1 1 8 8 1 1 2 6	2 2 0 3 3 4 4 0 6 6 6	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	11 0	2 2 2 2 2 2 2 2 1 17 16	22 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發  高度加工 食品生物技術 食品生物技術 食品生物技術 育級 食品生物化學 酵素屬用技術  合 計 年級服傷婦計 年級嚴低選修學分數	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Enzymological Ricatechnology and	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2	2 : 2 : 1 : 2 : 2 : 1 : 1 : 1 : 1 : 1 :
車到 「、Ⅱ	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology Basic Calculus	2 2 2 2 2 2 4 4 4 4 8 10 2 2 2 16 18 18	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 2 2 2 1 1	2 1 6 6 6 6 6 6 6	章訓Ⅲ、Ⅳ  ◆ 計  療物濫用 機能性食品概論 ◆ 計  会品包聚學 發類加工及實驗 食品物液管理 食品物液管理 食品物液管理 食品品的液管理 食品品的液管理 含品品种 会品的核學 全人品質管品种 全人品种 企品  本人工作  本工作  本	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2 2 2 2 2 2 2 6 10 6 13	2 4 0 6 116 2	2 2 2 2 2 2 2 12 14 8 14 12 6 6 2 12	2 2 0 3 3 4 4 0 6 6 112 4	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	11 0	2 2 2 2 2 2 2 2 1 1 15 1 17 6	22 0 22 2 22 2 22 2 22 2 2 2 2 2 7 7 0 6 8 8 4	生物資源利用  合 計  發酵學  分子生物學  新產品開發  高度加工  食品生物技術  食品生物技術  食品生物技術  食品生物技術  食品生物技術  食品生物技術  有品生物化學  酵素周月技術   合 計  年級選仔絕計  年級最低運修學分劃  必修學分/時數	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Enzymological Ricatechnology and	2 2 2 2 2 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	2	2 : 2 : 2 : 1 : 2 : 2 : 1 : 1 : 1 : 1 :
★ 計     ★ 計     ◆ 計     ◆ 計     科技英文     // / / / / / / / / / / / / / / / /	Gymnastic I · II  Introduction to Veterinary Medicine  Technical English Bakery Technology and Lab Nutrition I Nutrition Lab Introduction to Food Science and Technology Basic Calculus	2 2 2 2 2 2 4 4 4 4 8 10 2 2 2 16 18 18		2 2 2 2 1 1	2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	章訓Ⅲ、Ⅳ  ◆ 計  藥物濫用 機能性食品概論 ◆ 計  食品包聚學 發類加工及實驗 食品物流管理 食品物流管理 食品物性學 食品的經學 會品的指導 電腦在食品料後應用   ◆ 計  年級最低運修學分數	Drug Abuse Introduction to Functional Foods Food Packaging Cereal Products Processing and Lab Food Logistics Management Sensory Evaluation Food Physics Food Marketing	2 2 2 2 2 2 2 6 10 6 13 6	2	2 2 2 2 2 2 2 4 8 1 1 1 2 6 6 6 1 2 2 1 2 6 6	2 2 0 3 3 4 4 0 6 6 6	◆ 計	Management of Hazardous Materials  Food Toxicology  Microbes Detection New Techniques on Food Techniques on Food Techniques on Food Techniques Food Hygiene and Safety Laws & Recutations Aqua-product Processing Food Additives Organic Compounds Analysis Health food processing and application Food Engineering Food machine Instrumental Analysis in Food	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	11 0	2 2 2 2 2 2 2 2 1 17 16 6 10 6	22 0 22 2 22 2 22 2 22 2 2 2 2 2 3 3 4 4 6 6 0	生物資源利用  合 計  發酵學 分子生物學 新產品開發 畜產加工 食品生物技術 養品產業經營與管理 生物技術實驗 食品香味學 食品生物化學 酵素應用技術  合 計 年級經修總計 年級嚴低運修學分 必修學分/時數 運修學分/時數	Fermentation Technology Molecular Biology New Product Development Animal Product Processing Biotechnology Management of Food Industry Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Food Biotechnology and Lab Enzymological Ricatechnology and	2 2 2 2 2 2 2 2 4 4 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2	2 : 2 : 1 2 : 2 : 1 1 1 1 1 1 1 1 4 4 4 6 6