元培醫事科技大學　115 學年度　入學生開課科目表

四技日間部 食品科學系

製表日期：115/05/14 08:37:03

第一學年(115)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	中文(一)	2	2				
A	英文(一)	2	2				
A	基礎AI導向程式設計	2	2				
A	博雅通識	2	2	2	2		
A	體育(一)	1	2				
B	食品科學概論	2	2				
C	化學實驗	1	2				
C	美食科學概論	2	2				
C	食物學原理	2	2				
C	食物學原理實驗	1	2				
G	化學	2	2				
G	普通生物學	2	2				
A	中文(二)			2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢			0	2		
A	英文(二)			2	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	體育(二)			1	2		
B	食品分析			2	2		
B	食品分析實驗			1	2		
B	食品加工實驗(一)			1	2		
B	食品加工學(一)			2	2		
B	微生物學			2	2		
B	微生物學實驗			1	2		
B	營養學			2	2		
C	咖啡烘焙實務			2	2		
C	綠色保健原理			2	2		
C	營養學實驗			1	2		
	合　　計	21	24	25	32	0	0

第二學年(116)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	博雅通識	2	2	2	2		
A	職能通識	2	2	2	2		
B	食品分析與檢驗(一)	2	2				
B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	2				
B	食品加工實驗(二)	1	2				
B	食品加工學(二)	2	2				
C	有機化學	2	2				
C	毒物學	2	2				
C	食品專業英文(一)	2	2				
C	食品廢棄物處理	2	2				
C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評	2	2				
C	機能性食品	2	2				
C	膳食計畫及實驗	3	4				
C	寵物加工食品開發暨實驗	2	2				
A	英文(三)			2	2		
B	生物化學(一)			2	2		
B	生物化學實驗(一)			1	2		
B	食品分析與檢驗(二)			2	2		
B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	2		
B	食品微生物學(一)			2	2		
B	食品微生物學實驗(一)			1	2		
B	創新食品開發			2	2		
C	生物資源應用與產業			1	2		
C	食品加工之營養評估			2	2		
C	食品包裝			2	2		
C	食品專業英文(二)			2	2		
C	飲料調製			2	2		
C	團體膳食製備與管理及實驗			3	3		
C	蔬果加工			2	2		
C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			2	2		
	合　　計	27	30	33	37	0	0

第三學年(117)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	職能通識	2	2				
B	生物化學(二)	2	2				
B	生物化學實驗(二)	1	2				
B	食品添加物檢驗	1	1				
B	食品微生物學(二)	2	2				
B	食品微生物學實驗(二)	1	2				
C	水產加工	2	2				
C	生命期營養	2	2				
C	食安教育	2	2				
C	食品加工技術及實驗	2	2				
C	食品添加物檢驗實驗	1	2				
C	探索酒的世界-釀酒與品酒	2	2				
C	實習(一)	2	6				
C	營養評估與實習	3	4				
G	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	食品工程學(一)			2	2		
B	食品化學			3	3		
B	食品儀器分析及實驗			2	2		
B	食品衛生安全與法規			3	3		
C	食品專題研究(一)			2	2		
C	食品感官品評-入門實務			2	2		
C	畜產及乳製品加工			2	2		
C	高齡食品加工與實驗			2	2		
C	發酵技術及實驗			3	3		
C	實習(二)			2	6		
C	實驗室品質管理			2	2		
C	穀豆類加工與實習			2	2		
C	衛生稽查與管理			2	2		
C	膳食療養學及實驗			3	4		
C	應用微生物學			2	2		
	合　　計	27	35	34	39	0	

第四學年(118)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
B	食品生物技術	3	3				
B	食品生物技術實驗	1	2				
C	食品工程學(二)	2	2				
C	食品行銷與企劃	2	2				
C	食品物流管理學	2	2				
C	食品專題研究(二)	2	2				
C	食品微生物檢驗技術	2	2				
C	實習(三)	4	12				
C	營養生化學	3	3				
B	食品專題討論			2	2		
C	企業綜合實務實習			6	18		
C	食品工廠管理			2	2		
C	食品分析特論			3	3		
C	食品加工特論			3	3		
C	食品專題研究(三)			2	2		
C	酵素學			2	2		
C	酵素學實驗			1	2		
	合　　計	21	30	21	34		

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數
	合　　計	0	0	0	0

修業規定

【畢業至少應修128學分】(一)A共同必修30學分，包括:「職能通識6學分，共3學期」。「博雅通識8學分」。「外國語文6學分，共3學期:英文(一)、英文(二)、英文(三)」。「中文4學分，共2學期:中(一)、中文(二)」。「資訊課程4學分，共2學期(基礎AI導向程式設計、套裝軟體)」。「體育2學分，共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分」。※職能通識:科技倫理2學分、多元創新與創業2學分、職場文書2學分，限二年級(含)以上方得修習。※博雅通識：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、自主學習：四類選三類共6學分，另須修完元培書苑2學分課程，共計8學分。(二)B專業必修、G學群專業必修，B+G共59學分。(三)C專業選修、跨系選修至少需修習6學分，至多承認10學分，C+跨系選修共39學分。凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。(四)其他:需依照系上規定修習課程。(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經115.02.10校課程委員會議通過>