# 元培醫事科技大學　115 學年度　入學生開課科目表

## 產攜四技專班 食品科學系

製表日期：115/02/24 10:33:19

| 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 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | | 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | | 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | | 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | | 暑期 | | 課程領域 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | |
| | | 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 | 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 | 英文(一) | 2 | 2 | | | | | A | 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | | B | 食品工程學(一) | 2 | 2 | | | | | B | 生物技術與實驗 | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| A | 基礎AI導向程式設計 | 2 | 2 | | | | | A | 華語文(三) | 2 | 2 | | | | | B | 食品儀器分析暨實驗 | 2 | 2 | | | | | B | 食品工廠管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| A | 華語文(一) | 2 | 2 | | | | | B | 食品加工學暨實驗(一) | 2 | 2 | | | | | B | 餅乾製作實務 | 2 | 2 | | | | | C | 企業實習(七) | 4 | 8 | | | | | | | | | | |
| A | 華語文閱讀與表達 | 2 | 2 | | | | | B | 食品檢驗分析與實驗(一) | 2 | 2 | | | | | B | 餐飲及食品工廠衛生管理與設計 | 2 | 2 | | | | | C | 食安與農安 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| B | 企業概論 | 2 | 2 | | | | | B | 蛋糕與西點實作 | 2 | 2 | | | | | C | 生物化學暨實驗(二) | 2 | 2 | | | | | C | 食品包裝 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| B | 烘焙學原理 | 2 | 2 | | | | | B | 微生物學暨實驗 | 2 | 2 | | | | | C | 生物統計與套裝軟體 | 2 | 2 | | | | | C | 食品微生物檢驗技術 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| B | 普通化學暨實驗 | 2 | 2 | | | | | B | 麵包製作實務 | 2 | 2 | | | | | C | 企業實習(五) | 4 | 8 | | | | | C | 專題製作(三) | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| C | 企業實習(一) | 4 | 8 | | | | | C | 水產加工 | 2 | 2 | | | | | C | 食品專業英文(一) | 2 | 2 | | | | | C | 探索酒的世界 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| C | 食物學原理暨實驗 | 2 | 2 | | | | | C | 企業實習(三) | 4 | 8 | | | | | C | 食品微生物學暨實驗(二) | 2 | 2 | | | | | C | 應用微生物學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| C | 普通生物學 | 2 | 2 | | | | | C | 咖啡烘焙實務 | 2 | 2 | | | | | C | 食品感官品評-入門實務 | 2 | 2 | | | | | B | 食品生物技術暨實驗 | | | 3 | 3 | | | | | | | | |
| A | 英文(二) | | | 2 | 2 | | | C | 畜產及乳製品加工 | 2 | 2 | | | | | C | 專題製作(一) | 2 | 2 | | | | | C | 企業實習(八) | | | 4 | 8 | | | | | | | | |
| A | 套裝軟體 | | | 2 | 2 | | | C | 機能性食品 | 2 | 2 | | | | | C | 穀豆類加工 | 2 | 2 | | | | | C | 毒物學 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| A | 博雅通識 | | | 2 | 2 | | | B | 中式米食加工與實作 | | | 2 | 2 | | | B | 食品化學 | | | 3 | 3 | | | C | 食品分析特論 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| A | 華語文(二) | | | 2 | 2 | | | B | 生物化學暨實驗(一) | | | 2 | 2 | | | B | 食品添加物暨實驗 | | | 2 | 2 | | | C | 食品加工特論 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| A | 體育 | | | 2 | 2 | | | B | 食品微生物學暨實驗(一) | | | 2 | 2 | | | B | 電腦在食品科技之應用 | | | 2 | 2 | | | C | 食品專題討論 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| B | 中式麵食加工與實作 | | | 2 | 2 | | | B | 食品衛生安全與法規 | | | 3 | 3 | | | B | 衛生稽查與管理 | | | 2 | 2 | | | C | 消費者行為 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| B | 烘培學實務 | | | 2 | 2 | | | B | 食品檢驗分析與實驗(二) | | | 2 | 2 | | | C | 企業實習(六) | | | 4 | 8 | | | C | 專題製作(四) | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| C | 公司經營學 | | | 2 | 2 | | | C | 企業實習(四) | | | 4 | 8 | | | C | 食品工程學(二) | | | 2 | 2 | | | C | 認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| C | 企業實習(二) | | | 4 | 8 | | | C | 食品加工學暨實驗(二) | | | 2 | 2 | | | C | 食品行銷與企劃 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 物流管理學 | | | 2 | 2 | | | C | 綠色保健原理 | | | 2 | 2 | | | C | 專題製作(二) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 飲料調製 | | | 2 | 2 | | | C | 蔬果加工 | | | 2 | 2 | | | C | 嗜好性飲料 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 營養學 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | C | 釀造製酒技術與實務 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 合　　計 | 22 | 26 | 26 | 30 | 0 | 0 | | 合　　計 | 26 | 30 | 23 | 27 | 0 | 0 | | 合　　計 | 26 | 30 | 23 | 27 | 0 | | | 合　　計 | 21 | 25 | 21 | 25 | | | | 合　　計 | 0 | 0 | 0 | 0 |

修業規定

(一)畢業學分數：128 (A全校共同必修24學分(博雅通識6學分、「英文4學分：英文(一)、英文(二)」、「華語文6學分：華語文(一)、華語文(二)、華語文(三)」、華語文閱讀與表達：2學分、基礎AI導向程式設計：2學分、套裝軟體：2學分、體育：2學分)。
專業必修學分數：56學分、專業選修學分數：48學分
(二)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。
<經115.02.10校課程委員會議通過>