元培醫事科技大學 102學年度 入學生開課科目表

四技日間部 食品科學系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、D(一般選修)

製表日期：105/03/22 10:19:23

第一學年(102)

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	大一中文(一)	3	3				
A	分類通識	2	2	2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2				
A	英文(一)	2	2				
A	計算機概論	2	2				
A	勞作教育(一)	0	1				
A	體育(一)	0	2				
B	化學	3	3				
B	化學實驗	1	3				
B	食品科學概論	2	2				
B	基礎微積分	2	2				
B	普通生物學	2	2				
C	中餐烹調與實習	1	3				
C	食物學原理	2	2				
C	食物學原理實驗	1	3				
A	大一中文(二)			3	3		
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2		
A	英文(二)			2	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	勞作教育(二)			0	1		
A	體育(二)			0	2		
B	食品分析			2	2		
B	食品分析實驗			1	3		
B	食品加工實驗(一)			1	3		
B	食品加工學(一)			2	2		
B	健康科學導論			2	2		
B	營養學			3	3		
C	中式麵食與實習			1	3		
C	生理學			2	2		
C	營養學實驗			1	3		
	合 計	23	34	24	37	0	0

第二學年(103)

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	分類通識	2	2	2	2		
A	英文(三)	2	2				
A	網頁設計	2	2				
A	體育(三)	0	2				
B	有機化學	3	3				
B	食品分析與檢驗(一)	2	2				
B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3				
B	食品加工實驗(二)	1	3				
B	食品加工學(二)	2	2				
B	微生物學(一)	2	2				
B	微生物學實驗(一)	1	3				
C	膳食計劃及實驗	3	5				
A	英文(四)			2	2		
A	體育(四)			0	2		
B	生物化學(一)			3	3		
B	生物化學實驗(一)			1	3		
B	食品分析與檢驗(二)			2	2		
B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3		
B	微生物學(二)			2	2		
B	微生物學實驗(二)			1	3		
C	團體膳食製備與管理及實驗			3	5		
C	綠色保健原理			2	2		
	合 計	21	31	19	29	0	0

第三學年(104)

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	分類通識	2	2				
B	生物化學(二)	3	3				
B	生物化學實驗(二)	1	3				
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	食品微生物學	2	2				
B	食品微生物學實驗	1	3				
C	生命期營養	3	3				
C	食品添加物檢驗實驗	1	3				
C	專業英文(一)	2	2				
C	專題研究(一)	1	2				
C	實習(一)	3	6				
C	穀豆類加工與實習	3	3				
C	營養評估與實習	3	5				
B	食品工程學(一)			2	2		
B	食品化學			3	3		
B	食品儀器分析			2	2		
B	食品衛生與安全			2	2		
B	電腦在食品科技的應用			2	2		
C	食品物流管理學			2	2		
C	食品品評學			2	2		
C	畜產及乳製品加工			2	2		
C	專業英文(二)			2	2		
C	專題研究(二)			1	2		
C	創新食品開發			1	2		
C	實習(二)			3	6		
C	實驗室品質管理			2	3		
C	衛生稽查與管理			2	2		
C	膳食療養學及實驗			3	5		
C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3		
C	營養見習-基礎			1	2		
C	營養實習(一)-膳食管理			2	4		
C	營養實習(二)-臨床營養			3	6		
C	營養實習(三)-社區營養			1	2		
	合 計	27	39	41	56	0	

第四學年(105)

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	生物技術	3	3				
B	生物技術實驗	1	3				
B	專題討論	1	2				
C	公共衛生營養學	3	3				
C	水產加工	2	2				
C	生物資源應用與產業	1	2				
C	毒物學	2	2				
C	食品工程學(二)	2	2				
C	食品工廠管理	2	2				
C	食品加工技術	2	2				
C	食品微生物檢驗技術	2	2				
C	專題研究(三)	1	2				
C	發酵技術及實驗	3	4				
C	營養生化學	3	3				
C	營養見習-基礎	1	2				
C	營養實習(一)-膳食管理	2	4				
C	營養實習(二)-臨床營養	3	6				
C	營養實習(三)-社區營養	1	2				
B	食品衛生法規			1	1		
C	公司經營學			2	2		
C	企業綜合實務實習			6	12		
C	食品分析特論			3	3		
C	食品加工特論			3	3		
C	食品包裝			2	2		
C	食品生物技術			2	2		
C	酵素學			2	2		
C	酵素學實驗			1	3		
C	蔬果加工			2	2		
C	學士論文寫作			1	2		
C	機能性食品			2	2		
C	應用微生物學			3	3		
	合 計	35	48	30	39		

第 學年( )

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

(「分類通識10學分,共5學期」。「英文8學分,共4學期」。「大一中文6學分,共2學期」。「資訊課程6學分,共3學期」。「體育0學分,共4學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分,共2學期」。「勞作教育0學分,共2學期」。)

※分類通識共同必修說明如下：1.倫理類：科技倫理2學分(為院指定課程；限二年級(含)以上方得修習)2.文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類：8學分(上述第2.項：每類必修2學分，有一類別可重覆選習但修習科目名稱不得重覆，合計8學分)

(二)B專業必修：69學分 (三)C專業選修：29學分

(四)其他：(一)實習僅採計３學分。

(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經102.3.15校課程委員會議通過><經103.03.07校課程委員會議修正通過><經105.03.11校課程委員會議修正通過>