

元培醫事科技大學 107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：107/08/05 10:36:43

課程領域	第一學年(107)					第二學年(108)					第三學年(109)					第四學年(110)																						
	科目名稱		第一期學分	第二期學分	暑期學分	科目名稱		第一期學分	第二期學分	暑期學分	科目名稱		第一期學分	第二期學分	暑期學分	科目名稱		第一期學分	第二期學分	暑期學分	科目名稱		第一期學分	第二期學分														
A	大學之道	2	2			A	博雅通識	2	2	2		A	博雅通識	2	2	B	生物技術	3	3																			
A	中文(一)	2	2			A	職能通識	2	2	2		A	職能通識	2	2	B	生物技術實驗	1	3																			
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2			B	有機化學	3	3			B	生物化學(二)	3	3	C	公司經營學	2	2																			
A	英文(一)	2	2			B	食品分析與檢驗(一)	2	2			B	生物化學實驗(二)	1	3	C	公共衛生營養學	3	3																			
A	基礎程式設計	2	2			B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3			B	生物統計與套裝軟體	2	2	C	食品工程學(二)	2	2																			
A	勞作教育(一)	0	1			B	食品加工實驗(二)	1	3			B	食品微生物學	2	2	C	食品工廠管理	2	2																			
A	體育(一)	0	2			B	食品加工學(二)	2	2			B	食品微生物學實驗	1	3	C	食品行銷與企劃	2	2																			
B	化學	3	3			B	微生物學(二)	2	2			B	專題與實習	2	4	C	食品物流管理學	2	2																			
B	化學實驗	1	3			B	微生物學實驗(二)	1	3			C	水產加工	2	2	C	食品微生物檢驗技術	2	2																			
B	食品科學概論	2	2			C	毒物學	2	2			C	生命期營養	3	3	C	專題研究(二)	1	2																			
B	普通生物學	2	2			C	食品專業英文(一)	2	2			C	食品加工技術及實驗	2	2	C	營養生化學	3	3																			
C	美食科學概論	2	2			C	機械性食品	2	2			C	食品添加物檢驗實驗	1	3	B	專題討論		1	2																		
C	食物學原理	2	2			C	膳食計劃及實驗	3	4			C	穀豆類加工與實習	3	3	C	企業綜合實務實習		6	12																		
C	食物學原理實驗	1	3			A	第二外語		2	2		C	營養評估與實習	3	4	C	食品分析特論		3	3																		
A	中文(二)		2	2		B	生物化學(一)		3	3		B	食品工程學(一)		2	2	C	食品加工特論		3	3																	
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2		B	生物化學實驗(一)		1	3		B	食品化學		3	3	C	食品生物技術		2	2																	
A	英文(二)		2	2		B	食品分析與檢驗(二)		2	2		B	食品儀器分析及實驗		2	2	C	專題研究(三)		1	2																	
A	套裝軟體		2	2		B	食品分析與檢驗實驗(二)		1	3		B	食品衛生安全與法規		3	3	C	酵素學		2	2																	
A	勞作教育(二)		0	1		C	生物資源應用與產業		1	2		B	電腦在食品科技的應用		2	2	C	酵素學實驗		1	3																	
A	博雅通識		2	2		C	食品加工之營養評估		2	2		C	食品品評學及實驗		2	2	C	學士論文寫作		1	2																	
A	體育(二)		0	2		C	食品包裝		2	2		C	畜產及乳製品加工		2	2																						
B	食品分析		2	2		C	食品專業英文(二)		2	2		C	高齡食品加工與實驗		1	3																						
B	食品分析實驗		1	3		C	食品廢棄物處理		2	2		C	專題研究(一)		1	2																						
B	食品加工實驗(一)		1	3		C	創新食品開發		2	2		C	發酵技術及實驗		3	4																						
B	食品加工學(一)		2	2		C	飲料調製		2	2		C	實驗室品質管理		2	3																						
B	微生物學(一)		2	2		C	團體膳食製備與管理及實驗		3	4		C	衛生稽查與管理		2	2																						
B	微生物學實驗(一)		1	3		C	蔬果加工		2	2		C	膳食營養學及實驗		3	4																						
B	營養學		3	3		C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計		3	3		C	應用微生物學		3	3																						
C	綠色保健原理		2	2								C	營養見習-基礎		3	3																						
C	營養學實驗		1	3								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	21	30	23	36	0	0	0	0		合	計	25	32	34	40	0	0		合	計	29	38	40	52	0	合	計	23	26	20	31	合	計	0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】
 (一)A共同必修30學分
 「職能通識6學分，共3學期」。「博雅通識8學分，共4學期」。「英文6學分，共3學期英文(一)、英文(二)、第二外語」。「中文4學分，共2學期」。「資訊課程4學分，共2學期(基礎程式設計、套裝軟體)」。「體育0學分，共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分，共2學期」。「大學之道2學分，共1學期」。「勞作教育0學分，共2學期」。*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、生命健康素養類；每類別修習2學分，共計8學分。(二)B專業必修：67學分。(三)C專業選修：31學分。(四)跨系選修至少需修習6學分課程，至多承認10學分。(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經107.03.16校課程委員會議通過><經107.05.29校課程委員會議修正通過>