元培醫事科技大學　113學年度　入學生開課科目表

產學國際四技專班 食品科學系

製表日期：114/02/19 11:06:25

第一學年(113)

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	華語會話(一)	2	4				
A	應用華文(一)	3	6				
B	食品科學概論	2	2				
B	普通化學暨實驗	3	3				
C	中餐烹調與實作	3	3				
C	生物學	2	2				
C	食物學原理暨實驗	3	3				
C	應用英文	2	2				
A	華語會話(二)			2	4		
A	應用華文(二)			3	6		
B	食品加工學暨實驗(一)			3	3		
B	食品專業英文			2	2		
B	微生物學暨實驗			3	3		
B	營養學			2	2		
C	產業見習(一)			2	6		
C	機能性食品			2	2		
	合　　計	20	25	19	28	0	0

第二學年(114)

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	通識(一)	2	2				
B	食品分析與檢驗(含實驗)(一)	3	3				
B	食品加工學暨實驗(二)	3	3				
C	食品工業及工廠概論	3	3				
C	烘培學實務	2	2				
C	產業見習(二)	6	18				
C	產業實務(一)	6	6				
C	電腦在食品科技之應用	2	2				
C	營養評估與實作	3	3				
A	通識(二)			2	2		
B	食品化學			3	3		
B	食品微生物學			3	3		
B	食品衛生安全與法規			3	3		
C	食品包裝			2	2		
C	食品毒物學			2	2		
C	產業見習(三)			6	18		
C	產業實務(二)			6	6		
C	穀豆類加工			2	2		
	合　　計	30	42	29	41	0	0

第三學年(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
B	食品工程學(一)	2	2				
B	食品分析與檢驗(含實驗)(二)	3	3				
B	食品生物技術	2	2				
C	乳製品加工	2	2				
C	食安與農安	2	2				
C	食品加工專題製作	3	3				
C	食品品評學	3	3				
C	產業見習(四)	6	18				
C	發酵食品概論	3	3				
B	生物化學暨實驗(一)			3	3		
B	食品工廠管理			2	2		
C	咖啡烘焙實務			2	2		
C	食品加工學特論			2	2		
C	食品儀器分析			3	3		
C	食品檢驗專題製作			3	3		
C	畜產品加工			2	2		
C	產業見習(五)			6	18		
C	綠色保健原理			2	2		
C	應用微生物學			2	2		
C	釀造製酒技術及實務			2	2		
	合　　計	26	38	29	41		0

第四學年(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
B	企業實習(一)	6	18				
B	餐飲及食品工廠衛生管理與設計	2	2				
C	生物化學暨實驗(二)	3	3				
C	企業實習(三)	6	6				
C	食品微生物專題製作	3	3				
C	嗜好性飲料	2	2				
C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評	2	2				
C	蔬果加工	2	2				
C	衛生稽查與管理	2	2				
B	行銷與企劃			2	2		
C	企業實習(二)			6	18		
C	企業實習(四)			6	6		
C	保健食品專題製作			3	3		
C	食品工程學(二)			2	2		
C	食品品質管制			2	2		
C	食品微生物技術			2	2		
C	飲料調製			2	2		
C	團體膳食製備與管理			3	3		
C	實驗室品質管理			2	2		
	合　　計	28	40	30	42		

第五學年

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

畢一)畢業學分數：128 (共同必修學分數：14學分、專業必修學分數：52學分、專業選修學分數：62學分)

(二)學生除修習本專班開設之專業必選修課程，亦得選修本系開設之其他課程，並得列入專業選修應修學分數中。<經113.06.18校課程委員會議通過>