

# 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：113/08/02 10:14:08

第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)					第四學年(116)				
課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期
		學分	學分	學分			學分	學分	學分			學分	學分	學分			學分	學分	學分
A	華語會話(一) Chinese Conversation and Study (I)	2	4		A	通識(一) General knowledge (I)	2	2		B	食品工程學(一) Food Process Engineering (I)	2	2		B	企業實習(一) Enterprise Internship (I)	6	18	
A	應用華文(一) Applied Chinese Language (I)	3	6		B	食品分析與檢驗(含實驗)(一) Food Analysis(including Experiment)	3	3		B	食品分析與檢驗(含實驗)(二) Food Analysis(including Experiment)	3	3		B	餐飲及食品工廠衛生管理與設計 Sanitation Management and Design	2	2	
B	食品科學概論 Introduction of Food Science	2	2		B	食品加工學暨實驗(二) Experiment of Food Processing (II)	3	3		B	食品生物技術 Food Biotechnology	2	2		C	生物化學暨實驗(二) 食料系	3	3	
B	普通化學暨實驗 General Chemistry and Experiment	3	3		C	食品工業及工廠概論 Introduction to Food Industry & Factory	3	3		C	乳製品加工 Dairy Products Processing	2	2		C	企業實習(三) Enterprise Internship (III)	6	6	
C	中餐烹調與實作 食料系	3	3		C	烘焙學實務 食料系	2	2		C	食安與農安 Agricultural Safety and Food Safety	2	2		C	食品微生物專題製作 食料系	3	3	
C	生物學 Biology	2	2		C	產業見習(二) 食料系	6	18		C	食品加工專題製作 食料系	3	3		C	嗜好性飲料 Processing of Beverages and Drinks	2	2	
C	食物學原理暨實驗 Food Science Principles and Experiments	3	3		C	產業實務(一) Industry Practice (I)	6	6		C	食品品評學 Sensory evaluation techniques of food	3	3		C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評 Understanding Taiwanese tea: Tea Culture and Sensory Evaluation	2	2	
C	應用英文 Applied English	2	2		C	電腦在食品科技之應用 食料系	2	2		C	產業見習(四) 食料系	6	18		C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	2	2	
A	華語會話(二) Chinese Conversation and Study (II)		2	4	C	營養評估與實作 食料系	3	3		C	發酵食品概論 Introduction to Fermented Foods	3	3		C	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management	2	2	
A	應用華文(二) Applied Chinese Language (II)		3	6	A	通識(二) General knowledge (II)		2	2	B	生物化學暨實驗(一) 食料系		3	3	B	行銷與企劃 Marketing and Planning		2	2
B	食品加工學暨實驗(一) Experiment of Food Processing (I)		3	3	B	食品化學 Food Chemistry		3	3	B	食品工廠管理 Management in Food Processing Plant		2	2	C	企業實習(二) Enterprise Internship (II)		6	18
B	食品專業英文 Professional English of Food science		2	2	B	食品微生物學 Food Microbiology		3	3	C	咖啡烘焙實務 Coffee roasting practice		2	2	C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)		6	6
B	微生物學暨實驗 Clinical of Microbiology and Experiment		3	3	B	食品衛生安全與法規 Food Hygiene, Safety, and Regulation		3	3	C	食品加工學特論 食料系		2	2	C	保健食品專題製作 食料系		3	3
B	營養學 Nutrition		2	2	C	食品包裝 Food Package		2	2	C	食品儀器分析 Instrumental Analysis in Food		3	3	C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)		2	2
C	產業見習(一) 食料系		2	6	C	食品毒物學 Food Toxicology		2	2	C	食品檢驗專題製作 食料系		3	3	C	食品品質管制 Food Quality Control		2	2
C	機能性食品 Functional Foods		2	2	C	產業見習(三) 食料系		6	18	C	畜產品加工 食料系		2	2	C	食品微生物技術 食料系		2	2
					C	產業實務(二) Industry Practice (II)		6	6	C	產業見習(五) 食料系		6	18	C	飲料調製 Drink Modulation		2	2
					C	穀豆類加工 Cereals and Legumes Processing		2	2	C	綠色保健原理 Green Health Care Principle		2	2	C	團體膳食製備與管理 Quantitative Food Preparation and Management		3	3
										C	應用微生物學 Applied Microbiology		2	2	C	實驗室品質管理 Quality Management for Testing		2	2
										C	釀造製酒技術及實務 Brewing and Wine Making Technology		2	2					

修業規定  
 單一畢業學分數：128 (共同必修學分數：14學分、專業必修學分數：46學分、專業選修學分數：68學分)  
 (二)學生除修習本專班開設之專業必修課程，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>

# 元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

製表日期：113/08/02 10:14:08

課程領域	第一學年(113)					第二學年(114)					第三學年(115)					第四學年(116)																		
	科目名稱	第一期學分	第一期堂數	第二期學分	第二期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第一期學分	第一期堂數	第二期學分	第二期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第一期學分	第一期堂數	第二期學分	第二期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第一期學分	第一期堂數	第二期學分	第二期堂數					
合計		20	25	19	28	0	0	合計		30	42	29	41	0	0	合計		26	38	29	41	0	合計		28	40	30	42	合計		0	0	0	0

修業規定  
 (一)畢業學分數：128 (共同必修學分數：14學分、專業必修學分數：46學分、專業選修學分數：68學分)  
 (二)學生除修習本專班開設之專業必修課程，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>