

元培醫事科技大學 107學年度 入學生開課科目表

產學國際四技專班 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：107/10/15 15:27:22

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									
A	應用英文(一)	2	2		A	通識(一)	2	2		B	食品工程學(一)	2	2		C	企業實習(三)	9	9											
A	應用華文(一)	2	2		B	食品分析與檢驗實驗(含實驗)(一)	3	3		B	食品分析與檢驗實驗(含實驗)(二)	3	3		C	蔬果加工	2	2											
B	食物學原理及實驗	3	3		B	食品加工學(二)	3	3		B	食品生物技術	2	2		C	衛生稽查與管理	2	2											
B	食品科學概論	2	2		B	應用華文(三)	2	2		B	專題製作(一)	3	3		C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計	2	2											
B	普通化學及實驗	3	3		C	食品工業及工廠概論	3	3		C	企業實習(一)	9	9		C	企業實習(四)	9	9											
C	中餐烹調與實習	3	3		C	產業實務(一)	6	6		C	食品品評學	3	3		C	食品工程學(二)	3	3											
C	生理學	2	2		C	電腦在食品科技的應用	2	2		C	釀造製酒技術及實務	3	3		C	團體膳食製備與管理	3	3											
C	華語會話(一)	3	3		C	營養評估與實習	3	3		B	食品工廠管理	2	2																
A	應用英文(二)		2	2	A	通識(二)		2	2	B	專題製作(二)		3	3															
A	應用華文(二)		2	2	B	食品化學		3	3	C	企業實習(二)		9	9															
B	食品加工學(一)		2	2	B	食品微生物學		3	3	C	食品加工特論		2	2															
B	微生物學及實驗		3	3	B	食品衛生安全與法規		3	3	C	食品儀器分析		3	3															
B	營養學		3	3	C	食品包裝		3	3	C	畜產及乳製品加工		2	2															
C	產業概況與見習		5	5	C	食品毒物學		3	3	C	應用微生物學		2	2															
C	華語會話(二)		3	3	C	產業實務(二)		6	6																				
C	機能性食品		2	2	C	穀豆類加工		3	3																				
合 計		20	20	22	22	0	0	0	0	合 計		24	24	26	26	0	0	0	0	合 計		15	15	15	15	0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】
 (一)A共同必修12學分。
 (二)B專業必修48學分。
 (三)C專業選修68學分。
 <經107.10.09校課程委員會議通過>