元培醫事科技大學　108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)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：111/04/05 20:41:35

第一學年(108)								第二學年(109)								第三學年(110)								第四學年(111)							
課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期	
		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數
A	大學之道	2	2					A	博雅通識	2	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	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					C	水產加工	2	2					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	生命期營養	3	3					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	食安教育	2	2					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	實習(二)	1	2				
C	美食科學概論	2	2					C	機能性食品	2	2					C	食品添加物檢驗實驗	1	3					C	營養生化學	3	3				
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					B	專題討論			1	2		
C	食物學原理實驗	1	3					A	第二外語			2	2			B	食品工程學(一)			2	2			C	企業綜合實務實習			6	12		
A	中文(二)			2	2			B	生物化學(一)			3	3			B	食品化學			3	3			C	食品分析特論			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	食品儀器分析及實驗			2	2			C	食品加工特論			3	3		
A	英文(二)			2	2			B	食品分析與檢驗(二)			2	2			B	食品衛生安全與法規			3	3			C	食品生物技術			2	2		
A	套裝軟體			2	2			B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3			B	電腦在食品科技的應用			2	2			C	專題研究(三)			1	2		
A	勞作教育(二)			0	1			B	創新食品開發			2	2			C	食品品評學及實驗			2	2			C	酵素學			2	2		
A	博雅通識			2	2			C	生物資源應用與產業			1	2			C	畜產及乳製品加工			2	2			C	酵素學實驗			1	3		
A	體育(二)			0	2			C	食品加工之營養評估			2	2			C	高齡食品加工與實驗			1	3			C	學士論文寫作			1	2		
B	食品分析			2	2			C	食品包裝			2	2			C	專題研究(一)			1	2										
B	食品分析實驗			1	3			C	食品專業英文(二)			2	2			C	發酵技術及實驗			3	4										
B	食品加工實驗(一)			1	3			C	食品廢棄物處理			2	2			C	實習(一)			1	2										
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	膳食療養學及實驗			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		合　　計	25	32	34	40	0	0		合　　計	26	32	41	54	0			合　　計	24	28	20	31				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

「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。凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。(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108.03.26校課程委員會議通過><經109.12.15校課程委員會議通過><經110.03.05校課程委員會議通過><經111.03.22校課程委員會議通過>