

# 元培醫事科技大學 109學年度 入學生開課科目表

## 四技進修日間班 食品科學系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：110/01/06 14:57:24

課程領域	第一學年(109)					第二學年(110)					第三學年(111)					第四學年(112)				
	科目名稱		第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	科目名稱		第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	科目名稱		第一學期學分	第二學期學分	暑期學分	科目名稱		第一學期學分	第二學期學分	暑期學分
A	中文(一)	2	2		A 職能通識	2	2		B 生命科學於食品之應用(二)	3	3		B 食品工廠管理	3	3					
A	英文(一)	2	2		B 生物統計與套裝軟體	2	2		B 食品微生物學(含實驗)	3	3		B 食品生物技術	2	2					
A	博雅通識	2	2	2	B 食品分析與檢驗(含實驗)(一)	3	3		C 毒物學	2	2		B 食品檢驗品質管制	3	3					
B	食品科學概論	2	2		B 食品加工學含實驗(二)	3	3		C 食品包裝	2	2		C 研究方法(一)	3	3					
B	普通生活化學(含實驗)	3	4		B 食品釀造與實作	3	3		C 綜合實務見習(一)	3	3		C 專題製作研討(一)	3	3					
C	食物學原理	2	2		B 微生物學及實驗	3	3		C 餅乾實作	3	3		C 綜合實務見習(三)	3	3					
C	烘焙學實務(I)	3	3		C 食品品質管制	2	2		C 機能性食品	2	2		B 食品添加物特論		3	3				
C	專題製作(一)	2	2		B 生命科學於食品之應用(一)		3	3	B 食品工程學		2	2	B 食品衛生安全法規		1	1				
A	中文(二)		2	2	B 食品分析與檢驗(含實驗)(二)		3	3	B 食品化學		3	3	C 研究方法(二)		3	3				
A	英文(二)		2	2	B 創新食品開發及實務		2	2	B 食品安全管制系統		3	3	C 食品物流管理學		2	2				
B	食品加工學含實驗(一)		3	3	C 中式米食及麵食		2	2	C 食品儀器分析		3	3	C 專題製作研討(二)		3	3				
B	營養學		2	2	C 食品品評學及實驗		2	2	C 蛋糕實作		3	3	C 綜合實務見習(四)		3	3				
C	食品專業英文		2	2	C 飲料調製實務		3	3	C 發酵技術及實驗		3	3								
C	食品衛生與安全		2	2	C 餐飲衛生管理(二)		3	3	C 綜合實務見習(二)		3	3								
C	烘焙學實務(II)		3	3	H 管理學		2	2	C 餐飲衛生稽查		3	3								
C	專題製作(二)		2	2	H 餐飲環保管理		2	2												
C	普通生物學		2	2	C 食品行銷管理			2	2											
C	嗜好性飲料		3	3	C 電腦在食品科技的應用			2	2											
C	食安與農安			2	2															
C	餐飲衛生管理(一)			3	3															
H	菜單設計			2	2															
合	計	18	19	25	25	7	7					合	計	18	18	23	23	0	0	

**【畢業至少應修128學分】**(一)A共同必修14學分「職能通識2學分，共1學期」、「博雅通識4學分，共2學期」、「英文4學分，共2學期」、「中文4學分，共2學期」。\*職能通識:科技倫理2學分(為院指定課程)，限二年級(含)以上方得修習。\*博雅通識說明: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:任選二類，共計4學分。(二)B專業必修，G學群專業必修，B+G共62學分。(三)C專業選修，H系模組選修，C+H共52學分。(四)跨系選修至多承認10學分。(五)學生須於畢業前新取得1張證照(專業或外語文證照)，方得領取學位證書。**<經109.06.02校課程委員會議通過>**  
 修業規定