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)、D(一般選修)

製表日期：108/04/03 10:14:24

第一學年(108)

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	大學之道	2	2				
A	中文(一)	2	2				
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2				
A	英文(一)	2	2				
A	基礎程式設計	2	2				
A	勞作教育(一)	0	1				
A	體育(一)	0	2				
B	化學	3	3				
B	化學實驗	1	3				
B	食品科學概論	2	2				
B	普通生物學	2	2				
C	美食科學概論	2	2				
C	食物學原理	2	2				
C	食物學原理實驗	1	3				
A	中文(二)			2	2		
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技			0	2		
A	英文(二)			2	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	勞作教育(二)			0	1		
A	博雅通識			2	2		
A	體育(二)			0	2		
B	食品分析			2	2		
B	食品分析實驗			1	3		
B	食品加工實驗(一)			1	3		
B	食品加工學(一)			2	2		
B	微生物學(一)			2	2		
B	微生物學實驗(一)			1	3		
B	營養學			3	3		
C	綠色保健原理			2	2		
C	營養學實驗			1	3		
	合　　計	21	30	23	36	0	0

第二學年(109)

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	博雅通識	2	2	2	2		
A	職能通識	2	2	2	2		
B	有機化學	3	3				
B	食品分析與檢驗(一)	2	2				
B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3				
B	食品加工實驗(二)	1	3				
B	食品加工學(二)	2	2				
B	微生物學(二)	2	2				
B	微生物學實驗(二)	1	3				
C	毒物學	2	2				
C	食品專業英文(一)	2	2				
C	機能性食品	2	2				
C	膳食計劃及實驗	3	4				
A	第二外語			2	2		
B	生物化學(一)			3	3		
B	生物化學實驗(一)			1	3		
B	食品分析與檢驗(二)			2	2		
B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3		
B	創新食品開發			2	2		
C	生物資源應用與產業			1	2		
C	食品加工之營養評估			2	2		
C	食品包裝			2	2		
C	食品專業英文(二)			2	2		
C	食品廢棄物處理			2	2		
C	飲料調製			2	2		
C	團體膳食製備與管理及實驗			3	4		
C	蔬果加工			2	2		
C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3		
	合　　計	25	32	34	40	0	0

第三學年(110)

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	博雅通識	2	2				
A	職能通識	2	2				
B	生物化學(二)	3	3				
B	生物化學實驗(二)	1	3				
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	食品微生物學	2	2				
B	食品微生物學實驗	1	3				
C	水產加工	2	2				
C	生命期營養	3	3				
C	食品加工技術及實驗	2	2				
C	食品添加物檢驗實驗	1	3				
C	穀豆類加工與實習	3	3				
C	營養評估與實習	3	4				
B	食品工程學(一)			2	2		
B	食品化學			3	3		
B	食品儀器分析及實驗			2	2		
B	食品衛生安全與法規			3	3		
B	電腦在食品科技的應用			2	2		
C	食品品評學及實驗			2	2		
C	畜產及乳製品加工			2	2		
C	高齡食品加工與實驗			1	3		
C	專題研究(一)			1	2		
C	發酵技術及實驗			3	4		
C	實習(一)			1	2		
C	實驗室品質管理			2	3		
C	衛生稽查與管理			2	2		
C	膳食療養學及實驗			3	4		
C	應用微生物學			3	3		
C	營養見習-基礎			3	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	27	34	41	54		0

第四學年(111)

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	生物技術	3	3				
B	生物技術實驗	1	3				
C	公司經營學	2	2				
C	公共衛生營養學	3	3				
C	食品工程學(二)	2	2				
C	食品工廠管理	2	2				
C	食品行銷與企劃	2	2				
C	食品物流管理學	2	2				
C	食品微生物檢驗技術	2	2				
C	專題研究(二)	1	2				
C	實習(二)	1	2				
C	營養生化學	3	3				
B	專題討論			1	2		
C	企業綜合實務實習			6	12		
C	食品分析特論			3	3		
C	食品加工特論			3	3		
C	食品生物技術			2	2		
C	專題研究(三)			1	2		
C	酵素學			2	2		
C	酵素學實驗			1	3		
C	學士論文寫作			1	2		
	合　　計	24	28	20	31		

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。(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>