元培醫事科技大學　109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)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：110/04/09 14:10:33

第一學年(109)							第二學年(110)							第三學年(111)							第四學年(112)							第五學年(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		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期	
		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			學分	堂數	學分	堂數
A	華語會話(一)	2	4					A	通識(一)	2	2					B	食品工程學(一)	2	2					C	企業實習(三)	9	27										
A	應用華文(一)	3	6					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	食品加工學含實驗	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)	3	3					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	27					C	企業實習(四)			9	27								
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	生物學	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	應用英文	3	3					C	營養評估與實習	3	3					B	食品工廠管理			2	2																		
A	應用華文(二)			3	6			A	通識(二)			2	2			B	專題製作(二)			3	3																
B	食品加工學(一)			2	2			B	食品化學			3	3			C	企業實習(二)			9	27																
B	食品專業英文			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			2	2			C	食品包裝			3	3			C	畜產加工			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)			2	4			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	21	26	21	26	0	0		合　　計	25	25	26	26	0	0		合　　計	25	43	23	41	0			合　　計	15	33	15	33				合　　計	0	0	0	0

修業規定

畢業學分數：128 (共同必修學分數：12學分、專業必修學分數：48學分、專業選修學分數：68學分)<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>