# 元培醫事科技大學　109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：110/01/14 10:37:52

### 第一學年(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 | 大學之道 | 0 | 1 | | | | |
| 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 | 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| A | 體育(一) | 0 | 2 | | | | |
| B | 食品科學概論 | 2 | 2 | | | | |
| C | 化學實驗 | 1 | 2 | | | | |
| C | 食物學原理 | 2 | 2 | | | | |
| C | 食物學原理實驗 | 1 | 2 | | | | |
| G | 化學 | 2 | 2 | | | | |
| G | 普通生物學 | 2 | 2 | | | | |
| H | 美食科學概論 | 2 | 2 | | | | |
| 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 | 體育(二) | | | 0 | 2 | | |
| B | 食品分析 | | | 2 | 2 | | |
| B | 食品分析實驗 | | | 1 | 2 | | |
| B | 食品加工實驗(一) | | | 1 | 2 | | |
| B | 食品加工學(一) | | | 2 | 2 | | |
| B | 微生物學實驗 | | | 1 | 2 | | |
| B | 營養學 | | | 2 | 2 | | |
| C | 營養學實驗 | | | 1 | 2 | | |
| G | 微生物學 | | | 2 | 2 | | |
| H | 咖啡烘焙實務 | | | 2 | 2 | | |
| H | 綠色保健原理 | | | 2 | 2 | | |
| | 合　　計 | 20 | 28 | 24 | 33 | 0 | 0 |

### 第二學年(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 | 2 | 2 | | |
| A | 職能通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| B | 食品分析與檢驗(一) | 2 | 2 | | | | |
| B | 食品分析與檢驗實驗(一) | 1 | 2 | | | | |
| B | 食品加工實驗(二) | 1 | 2 | | | | |
| B | 食品加工學(二) | 2 | 2 | | | | |
| B | 食品微生物學(一) | 2 | 2 | | | | |
| B | 食品微生物學實驗(一) | 1 | 2 | | | | |
| C | 有機化學 | 2 | 2 | | | | |
| C | 毒物學 | 2 | 2 | | | | |
| C | 食品專業英文(一) | 2 | 2 | | | | |
| C | 機能性食品 | 2 | 2 | | | | |
| H | 認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評 | 2 | 2 | | | | |
| H | 膳食計劃及實驗 | 3 | 4 | | | | |
| A | 第二外語 | | | 2 | 2 | | |
| B | 生物化學(一) | | | 2 | 2 | | |
| B | 生物化學實驗(一) | | | 1 | 2 | | |
| B | 食品分析與檢驗(二) | | | 2 | 2 | | |
| B | 食品分析與檢驗實驗(二) | | | 1 | 2 | | |
| B | 創新食品開發 | | | 2 | 2 | | |
| C | 食品加工之營養評估 | | | 2 | 2 | | |
| C | 食品包裝與文創 | | | 2 | 2 | | |
| C | 食品專業英文(二) | | | 2 | 2 | | |
| C | 食品廢棄物處理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 蔬果加工 | | | 2 | 2 | | |
| C | 餐飲及食品工廠衛生管理與設計 | | | 2 | 2 | | |
| H | 生物資源應用與產業 | | | 1 | 2 | | |
| H | 飲料調製 | | | 2 | 2 | | |
| H | 團體膳食製備與管理及實驗 | | | 3 | 3 | | |
| | 合　　計 | 26 | 30 | 32 | 35 | 0 | 0 |

### 第三學年(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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | 博雅通識 | 2 | 2 | | | | |
| A | 職能通識 | 2 | 2 | | | | |
| B | 生物化學(二) | 2 | 2 | | | | |
| B | 生物化學實驗(二) | 1 | 2 | | | | |
| B | 食品添加物檢驗 | 1 | 1 | | | | |
| B | 食品微生物學(二) | 2 | 2 | | | | |
| B | 食品微生物學實驗(二) | 1 | 2 | | | | |
| C | 食品加工技術及實驗 | 2 | 2 | | | | |
| C | 食品添加物檢驗實驗 | 1 | 2 | | | | |
| C | 穀豆類加工與實習 | 2 | 3 | | | | |
| G | 生物統計與套裝軟體 | 2 | 2 | | | | |
| H | 水產加工 | 2 | 2 | | | | |
| H | 生命期營養 | 2 | 2 | | | | |
| H | 食安教育 | 2 | 2 | | | | |
| H | 探索酒的世界-釀酒與品酒 | 2 | 2 | | | | |
| H | 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 | | |
| C | 食品專題研究(一) | | | 2 | 2 | | |
| C | 實習(一) | | | 2 | 2 | | |
| C | 衛生稽查與管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 應用微生物學 | | | 2 | 2 | | |
| H | 食品感官品評-入門實務 | | | 2 | 2 | | |
| H | 畜產及乳製品加工 | | | 2 | 2 | | |
| H | 高齡食品加工與實驗 | | | 1 | 2 | | |
| H | 發酵技術及實驗 | | | 3 | 3 | | |
| H | 實驗室品質管理 | | | 2 | 3 | | |
| H | 膳食療養學及實驗 | | | 3 | 4 | | |
| | 合　　計 | 29 | 34 | 31 | 34 | 0 | |

### 第四學年(112)

| 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 | 食品生物技術 | 3 | 3 | | | | |
| B | 食品生物技術實驗 | 1 | 2 | | | | |
| C | 食品工程學(二) | 2 | 2 | | | | |
| C | 食品行銷與企劃 | 2 | 2 | | | | |
| C | 食品專題研究(二) | 2 | 2 | | | | |
| C | 食品微生物檢驗技術 | 2 | 2 | | | | |
| C | 實習(二) | 2 | 2 | | | | |
| H | 食品物流管理學 | 2 | 2 | | | | |
| H | 營養生化學 | 3 | 3 | | | | |
| B | 食品專題討論 | | | 2 | 2 | | |
| C | 企業綜合實務實習 | | | 6 | 12 | | |
| C | 食品工廠管理 | | | 2 | 2 | | |
| C | 食品分析特論 | | | 3 | 3 | | |
| C | 食品加工特論 | | | 3 | 3 | | |
| H | 食品專題研究(三) | | | 2 | 2 | | |
| H | 酵素學 | | | 2 | 2 | | |
| H | 酵素學實驗 | | | 1 | 2 | | |
| | 合　　計 | 19 | 20 | 21 | 28 | | |

### 第五學年

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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，包括:「職能通識6學分，共3學期」。「博雅通識10學分」。「外國語文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:中(一)、中文(二)」。「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0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、元培書苑:每類別修習2學分，共計10學分。(二)B專業必修:51學分，G學群專業必修:8學分，B+G共59學分。(三)C專業選修，H系模組選修，C+H共39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)其他:需依照系上規定修習課程。(六)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。<經109.06.02校課程委員會議通過><經109.12.15校課程委員會議通過>