元培醫事科技大學　107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：110/07/27 11:33:01

第一學年(107)								第二學年(108)								第三學年(109)								第四學年(110)											
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	應用英文(一)	2	2					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)	2	2					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	食品毒物學	3	3								
B	食物學原理及實驗	3	3					B	食品加工學(二)	3	3					B	食品生物技術	2	2					C	專題製作(三)	3	3								
B	食品科學概論	2	2					B	應用華文(三)	2	2					B	專題製作(一)	3	3					C	嗜好性飲料	2	2								
B	普通化學及實驗	3	3					C	產業實務(一)	6	6					C	企業實習(一)	9	9					C	綠色保健原理	2	2								
C	生理學	2	2					C	電腦在食品科技的應用	2	2					C	食品品評學	3	3					C	穀豆類加工	3	3								
C	華語會話(一)	3	3					C	營養評估與實習	3	3					C	釀造製酒技術及實務	3	3					C	蔬果加工	2	2								
A	應用英文(二)			2	2			A	通識(二)			2	2			B	食品工廠管理			2	2			C	衛生稽查與管理	2	2								
A	應用華文(二)			2	2			B	食品化學			3	3			B	專題製作(二)			3	3			C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計	2	2								
B	食品加工學(一)			2	2			B	食品微生物學			3	3			C	企業實習(二)			9	27			C	中餐烹調與實習			3	3						
B	微生物學及實驗			3	3			B	食品衛生安全與法規			3	3			C	食品加工特論			2	2			C	企業實習(四)			9	27						
B	營養學			3	3			C	食品包裝			3	3			C	食品儀器分析			3	3			C	行銷與企劃			2	2						
C	產業概況與見習			5	5			C	產業實務(二)			6	6			C	畜產及乳製品加工			2	2			C	食品工程學(二)			3	3						
C	華語會話(二)			3	3											C	應用微生物學			2	2			C	食品工業及工廠概論			3	3						
C	機能性食品			2	2																			C	專題製作(四)			3	3						
																								C	發酵食品概論			2	2						
																								C	團體膳食製備與管理			3	3						
	合　　計	17	17	22	22	0	0		合　　計	21	21	20	20	0	0		合　　計	25	25	23	41	0			合　　計	28	46	28	46				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12學分。
(二)B專業必修48學分。
(三)C專業選修68學分。
<經107.10.09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110.06.08校課程委員會議通過>