

## 元培醫事科技大學 110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：110/03/19 09:28:33

課程領域	第一學年(110)					第二學年(111)					第三學年(112)					第四學年(113)												
	科目名稱	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	課程 領域	科目名稱	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	課程 領域	科目名稱	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	課程 領域	科目名稱	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	課程 領域	科目名稱	第一期 學分	第二期 學分					
A	大學之道	0	1			A 博雅通識	2	2	2	2	A 博雅通識	2	2		B 食品生物技術		3	3										
A	中文(一)	2	2			A 職能通識	2	2	2	2	A 職能通識	2	2		B 食品生物技術實驗		1	2										
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2			B 食品分析與檢驗(一)	2	2			B 生物化學(二)	2	2		C 食品工程學(二)		2	2										
A	英文(一)	2	2			B 食品分析與檢驗實驗(一)	1	2			B 生物化學實驗(二)	1	2		C 食品行銷與企劃		2	2										
A	基礎程式設計	2	2			B 食品加工實驗(二)	1	2			B 食品添加物檢驗	1	1		C 食品專題研究(二)		2	2										
A	勞作教育(一)	0	1			B 食品加工學(二)	2	2			B 食品微生物學(二)	2	2		C 食品微生物檢驗技術		2	2										
A	博雅通識	2	2	2	2	B 食品微生物學(一)	2	2			B 食品微生物學實驗(二)	1	2		C 實習(二)		2	2										
A	體育(一)	0	2			B 食品微生物學實驗(一)	1	2			C 食品加工技術及實驗	2	2		H 食品物流管理學		2	2										
B	食品科學概論	2	2			C 有機化學	2	2			C 食品添加物檢驗實驗	1	2		H 營養生化學		3	3										
C	化學實驗	1	2			C 毒物學	2	2			C 穀豆類加工與實習	2	3		B 食品專題討論			2	2									
C	食物學原理	2	2			C 食品專業英文(一)	2	2			G 生物統計與套裝軟體	2	2		C 企業綜合實務實習			6	12									
C	食物學原理實驗	1	2			C 機械性食品	2	2			H 水產加工	2	2		C 食品工廠管理		2	2										
G	化學	2	2			H 認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評	2	2			H 生命期營養	2	2		C 食品分析特論		3	3										
G	普通生物學	2	2			H 膳食計劃及實驗	3	4			H 食安教育	2	2		C 食品加工特論		3	3										
H	美食科學概論	2	2			A 第二外語		2	2		H 探索酒的世界-釀酒與品酒	2	2		H 食品專題研究(三)			2	2									
A	中文(二)		2	2		B 生物化學(一)		2	2		H 營養評估與實習	3	4		H 酵素學		2	2										
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2		B 生物化學實驗(一)		1	2		B 食品工程學(一)		2	2	H 酵素學實驗		1	2										
A	英文(二)		2	2		B 食品分析與檢驗(二)		2	2		B 食品化學		3	3														
A	套裝軟體		2	2		B 食品分析與檢驗實驗(二)		1	2		B 食品儀器分析及實驗		2	2														
A	勞作教育(二)		0	1		B 創新食品開發		2	2		B 食品衛生安全與法規		3	3														
A	體育(二)		0	2		C 食品加工之營養評估		2	2		C 食品專題研究(一)		2	2														
B	食品分析		2	2		C 食品包裝與文創		2	2		C 實習(一)		2	2														
B	食品分析實驗		1	2		C 食品專業英文(二)		2	2		C 衛生稽查與管理		2	2														
B	食品加工實驗(一)		1	2		C 食品廢棄物處理		2	2		C 應用微生物學		2	2														
B	食品加工學(一)		2	2		C 蔬果加工		2	2		H 食品感官品評-入門實務		2	2														
B	微生物學實驗		1	2		C 餐飲及食品工廠衛生管理與設計		2	2		H 畜產及乳製品加工		2	2														
B	營養學		2	2		H 生物資源應用與產業		1	2		H 高齡食品加工與實驗		1	2														
C	營養學實驗		1	2		H 飲料調製		2	2		H 發酵技術及實驗		3	3														
G	微生物學		2	2		H 團體膳食製備與管理及實驗		3	3		H 實驗室品質管理		2	3														
H	咖啡烘焙實務		2	2							H 膳食營養學及實驗		3	4														
H	綠色保健原理		2	2																								
合	計	20	28	24	33	0	0			合	計	26	30	32	35	0	0			合	計	29	34	31	34	0		
															合	計	19	20	21	28		合	計			0	0	0

**【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13111專案所列畢業門檻，方得畢<經110.03.05校課程委員會會議通過>