## 元培醫事科技大學 112 學年度 入學生開課科目表 產學國際四技專班 食品科學系

製表日期: 114/07/15 16:41:29

								製表日期:114/07/15 16:41:29	
第一學年(112)		第二學年(113)		第三學年(114)		第四學年(115)			
課程 科目名稱域	第一 第二 暑其學期 學堂學堂學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學學	程	第一 第二 暑期學期 學堂學堂學分數分數分數	程	第一 第二 暑期 學期 學 堂 學 堂 學 安 數 分 數 分 數	程	第二 暑期 學期 學堂學堂 分數分數分數	科目名稱	第一 第二 學期 學堂 數分數
A 華語會話(一)	2 4	A 通識(一)	2 2	B 食品工程學(一)	2 2	B 企業實習(一)	6 18		
A 應用華文(一)	3 6	B 食品分析與檢驗(含實驗)(一)	3 3	B 食品分析與檢驗(含實驗)(二)	3 3	B餐飲及食品工廠衛生管理與設計	2 2		
B食品科學概論	2 2	B 食品加工學暨實驗(二)	3 3	B食品生物技術	2 2	C 生物化學暨實驗(二)	3 3		
B普通化學暨實驗	3 3	C 食品工業及工廠概論	3 3	C 乳製品加工	2 2	C食品微生物專題製作	3 3		
C中餐烹調與實作	3 3	C烘培學實務	2 2	C 食安與農安	2 2	C 嗜好性飲料	2 2		
C 生物學	2 2	C 產業見習(二)	6 18	C 食品加工專題製作	3 3	C 認識台灣茶:台灣茶文化與官能品	評 2 2		
C 食物學原理暨實驗	3 3	C 電腦在食品科技之應用	2 2	C 食品品評學	3 3	C 蔬果加工	2 2		
C應用英文	2 2	C 營養評估與實作	3 3	C 產業見習(四)	6 18	C 衛生稽查與管理	2 2		
A 華語會話(二)	2 4	A 通識(二)	2 2	C 發酵食品概論	3 3	B 行銷與企劃	2 2		
A 應用華文(二)	3 6	B食品化學	3 3	B 生物化學暨實驗(一)	3 3	C 企業實習(二)	6 18		
B 食品加工學暨實驗(一)	3 3	B食品微生物學	3 3	B 食品工廠管理	2 2	C 保健食品專題製作	3 3		
B食品專業英文	2 2	B食品衛生安全與法規	3 3	C咖啡烘焙實務	2 2	C 食品工程學(二)	2 2		
B 微生物學暨實驗	3 3	C食品包裝	2 2	C 食品加工學特論	2 2	C 食品品質管制	2 2		
B 營養學	2 2	C食品毒物學	2 2	C 食品儀器分析	3 3	C 食品微生物技術	2 2		
C 產業見習(一)	2 6	C 產業見習(三)	6 18	C 食品檢驗專題製作	3 3	C 飲料調製	2 2		
C 機能性食品	2 2	C 穀豆類加工	2 2	C 畜產品加工	2 2	C <u>團體膳食製備與管理</u>	3 3		
				C 產業見習(五)	6 18	C 實驗室品質管理	2 2		
				C 綠色保健原理	2 2				
				C 應用微生物學	2 2		<u> </u>		
	.			C 釀造製酒技術及實務	2 2				
					<del>_</del>				
			_						
					<del>_</del>				
					_				
					_				
				<u> </u>		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
			_	-					
			+	<del></del>					
		<u> </u>	+		<del>_</del>		<del>_</del>		
-		1 1			<del></del>	·	<del>_</del>		
-		<u> </u>	<del> </del>		<del>_</del>	·	<del>_</del>		<del></del>
					<del>_</del>				<del></del>
					<del>_</del>				<del></del>
	<del></del>	1			<del>_</del>	=	_		
<u></u> 合 計	20 25 19 28 0	0 合 計	24 36 23 35 0 0	 合 計	26 38 29 41 0	<u></u> 合	22 34 24 36	 合 計	0 0 0 0

修業規定

<sup>(</sup>一)畢業學分數:128 (A共同必修學分數:14學分、B專業必修學分數:52學分、C專業選修學分數:62學分) (二)學生除修習本專班開設之專業必選修課程,亦得選修本系開設之其他課程,並得列人專業選修應修學分數中。<經112.08.30校課程委員會議通過>