元培醫事科技大學　111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：111/04/04 18:20:42

第一學年(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	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(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
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				
C	有機化學	2	2				
C	毒物學	2	2				
C	食品專業英文(一)	2	2				
C	食品廢棄物處理	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	食品微生物學(一)			2	2		
B	食品微生物學實驗(一)			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	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	25	28	33	37	0	0

第三學年(113)

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				
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	穀豆類加工與實習			2	3		
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	27	31	33	37	0	

第四學年(114)

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		

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
	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。凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。(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111.03.22校課程委員會議通過>