元培科技大學　100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(共同科目)、B(專業必修)、C(專業選修)、D(一般選修)　　製表日期：100/08/04 09:45:33

第一學年(100)

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	勞作教育(一)	0	1				
A	軍訓(一)	0	2				
A	計算機概論	2	2				
A	體育(一)	0	2				
A	大一中文(一)	3	3				
A	英文(一)	2	2				
B	普通生物學	2	2				
B	基礎微積分	2	2				
B	食品科學概論	2	2				
B	化學實驗	1	3				
B	化學	3	3				
C	食物學原理實驗	1	3				
C	食物學原理	2	2				
A	軍訓(二)			0	2		
A	大一中文(二)			3	3		
A	體育(二)			0	2		
A	套裝軟體			2	2		
A	勞作教育(二)			0	1		
A	英文(二)			2	2		
B	食品分析實驗			1	3		
B	食品分析			2	2		
B	健康科學導論			2	2		
B	營養學			3	3		
C	食品品評學			2	2		
C	生理學			2	2		
C	營養學實驗			1	3		
C	食品物流管理學			2	2		
	合　計	20	29	22	31	0	0

第二學年(101)

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	英文(三)	2	2				
A	網頁設計	2	2				
A	體育(三)	0	2				
B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3				
B	有機化學	3	3				
B	食品分析與檢驗(一)	2	2				
B	食品加工實驗(一)	1	3				
B	食品加工學(一)	2	2				
B	微生物學(一)	2	2				
B	微生物學實驗(一)	1	3				
C	膳食計劃及實驗	3	5				
A	體育(四)			0	2		
A	英文(四)			2	2		
B	食品加工實驗(二)			1	3		
B	食品加工學(二)			2	2		
B	微生物學實驗(二)			1	3		
B	微生物學(二)			2	2		
B	生物化學實驗(一)			1	3		
B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3		
B	生物化學(一)			3	3		
B	食品分析與檢驗(二)			2	2		
C	綠色保健原理			2	2		
C	營養評估及實習			3	5		
C	團體膳食製備與管理及實驗			3	5		
	合　計	19	29	23	37	0	0

第三學年(102)

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	食品微生物學	2	2				
B	生物化學(二)	3	3				
B	生物化學實驗(二)	1	3				
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	食品微生物學實驗	1	3				
C	營養實習(二)-臨床營養	3	6	3	6		
C	營養實習(一)-膳食管理	2	4	2	4		
C	營養見習-基礎	1	2	1	2		
C	專題研究(一)	1	2				
C	穀豆類加工	2	2				
C	營養實習(三)-社區營養	1	2	1	2		
C	生命期營養	3	3				
C	實習(一)	3	6				
C	專業英文(一)	2	2				
C	膳食療養學及實驗	3	5				
B	食品工程學(一)			2	2		
B	電腦在食品科技的應用			2	2		
B	食品衛生與安全			2	2		
B	食品儀器分析			2	2		
B	食品化學			3	3		
C	創新食品開發			1	2		
C	專業英文(二)			2	2		
C	畜產及乳製品加工			2	2		
C	食品添加物檢驗實驗			1	3		
C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3		
C	實習(二)			3	6		
C	專題研究(二)			1	2		
C	公共衛生營養學			3	3		
	合　計	30	47	34	48	0	

第四學年(103)

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	專題討論	1	2				
B	生物技術實驗	1	3				
B	生物技術	3	3				
C	發酵技術及實驗	3	4				
C	專題研究(三)	1	2				
C	食品工程學(二)	2	2				
C	食品工廠管理	2	2				
C	食品加工技術	3	3				
C	營養生化學	3	3				
C	食品微生物檢驗技術	2	2				
C	生物資源應用與產業	1	2				
C	毒物學	2	2				
C	水產加工	2	2				
B	食品衛生法規			1	1		
C	公司經營學			2	2		
C	機能性食品			2	2		
C	食品生物技術			2	2		
C	酵素學實驗			1	3		
C	食品包裝			2	2		
C	蔬果加工			2	2		
C	應用微生物學			3	3		
C	衛生稽查與管理			2	2		
C	學士論文寫作			1	2		
C	酵素學			2	2		
	合　計	26	32	20	23		

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
	合　計	0	0	0	0

備註

【畢業至少應修128學分】
(一)全校共同必修、選修共計30學分
(1)通識課程22學分：「大一中文6學分,共1學年」；「資訊科技：6學分(資訊課程共3學期)」；「一般通識：10學分」(※必修：科技倫理2學分；※選修：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類，每類至少選修2學分,共計8學分)
(2)英文8學分,共2學年(3)體育0學分,共2學年(4)軍訓0學分,共1學年(5)勞作教育0學分,共1學年
(二)專業必修：69學分　(三)專業選修：29學分
(四)其他：(一)實習僅採計３學分。<經100.3.11校課程委員會通過>
(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。 <經100.3.11校課程委員會議通過><經100.6.28教務會議修正通過>