

# 元培科技大學 101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)、D(一般選修)

製表日期：103/03/31 11:11:08

課程領域	第一學年(101)						第二學年(102)						第三學年(103)						第四學年(104)															
	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										
	學分	學分	學分	學分	學分		學分	學分	學分	學分	學分		學分	學分	學分	學分	學分		學分	學分	學分	學分	學分											
A	大一中文(一)		3	3		A	英文(三)		2	2		B	生物化學(二)		3	3		B	生物技術		3	3												
A	英文(一)		2	2		A	網頁設計		2	2		B	生物化學實驗(二)		1	3		B	生物技術實驗		1	3												
A	計算機概論		2	2		A	體育(三)		0	2		B	生物統計與套裝軟體		2	2		B	專題討論		1	2												
A	軍訓(一)		0	2		B	有機化學		3	3		B	食品微生物學		2	2		C	公共衛生營養學		3	3												
A	勞作教育(一)		0	1		B	食品分析與檢驗(一)		2	2		B	食品微生物學實驗		1	3		C	水產加工		2	2												
A	體育(一)		0	2		B	食品分析與檢驗實驗(一)		1	3		C	生命期營養		3	3		C	生物資源應用與產業		1	2												
B	化學		3	3		B	食品加工實驗(二)		1	3		C	食品添加物檢驗實驗		1	3		C	毒物學		2	2												
B	化學實驗		1	3		B	食品加工學(二)		2	2		C	專業英文(一)		2	2		C	食品工程學(二)		2	2												
B	食品科學概論		2	2		B	微生物學(一)		2	2		C	專題研究(一)		1	2		C	食品工廠管理		2	2												
B	基礎微積分		2	2		B	微生物學實驗(一)		1	3		C	實習(一)		3	6		C	食品加工技術		2	2												
B	普通生物學		2	2		C	膳食計劃及實驗		3	5		C	穀類加工與實習		3	3		C	食品微生物檢驗技術		2	2												
C	中餐烹調與實習		1	3		A	英文(四)			2	2	C	營養評估與實習		3	5		C	專題研究(三)		1	2												
C	食物學原理		2	2		A	體育(四)		0	2		B	食品工程學(一)			2	2	C	發酵技術及實驗		3	4												
C	食物學原理實驗		1	3		B	生物化學(一)			3	3	B	食品化學			3	3	C	營養生化學		3	3												
A	大一中文(二)			3	3	B	生物化學實驗(一)			1	3	B	食品儀器分析			2	2	C	營養見習-基礎		1	2												
A	英文(二)			2	2	B	食品分析與檢驗(二)			2	2	B	食品衛生與安全			2	2	C	營養實習(一)-膳食管理		2	4												
A	軍訓(二)			0	2	B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3	B	電腦在食品科技的應用			2	2	C	營養實習(二)-臨床營養		3	6												
A	套裝軟體			2	2	B	微生物學(二)			2	2	C	食品物流管理學			2	2	C	營養實習(三)-社區營養		1	2												
A	勞作教育(二)			0	1	B	微生物學實驗(二)			1	3	C	食品品質學			2	2	B	食品衛生法規			1	1											
A	體育(二)			0	2	C	團體膳食製備與管理及實驗			3	5	C	畜產及乳製品加工			2	2	C	工廠實務稽查			2	2											
B	食品分析			2	2	C	綠色保健原理			2	2	C	專業英文(二)			2	2	C	公司經營學			2	2											
B	食品分析實驗			1	3							C	專題研究(二)			1	2	C	食品包裝			2	2											
B	食品加工實驗(一)			1	3							C	創新食品開發			1	2	C	食品生物技術			2	2											
B	食品加工學(一)			2	2							C	實習(二)			3	6	C	酵素學			2	2											
B	健康科學導論			2	2							C	實驗室品質管理			2	3	C	酵素學實驗			1	3											
B	營養學			3	3							C	衛生稽查與管理			2	2	C	蔬果加工			2	2											
C	中式麵食與實習			1	3							C	膳食營養學及實驗			3	5	C	學士論文寫作			1	2											
C	生理學			2	2							C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3	C	機能性食品			2	2											
C	營養學實驗			1	3							C	營養見習-基礎			1	2	C	應用微生物學			3	3											
												C	營養實習(一)-膳食管理			2	4																	
												C	營養實習(二)-臨床營養			3	6																	
												C	營養實習(三)-社區營養			1	2																	
合 計	21 32 22 35 0 0						合 計	19 29 17 27 0 0						合 計	25 37 41 56 0						合 計	35 48 20 23						合 計	0 0 0 0					

### 【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101.3.9校課程委員會通過><經103.03.07校課程委員會議修正通過>