

元培醫事科技大學 103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：105/03/22 10:19:23

課程領域	第一學年(103)					第二學年(104)					第三學年(105)					第四學年(106)																
	科目名稱	第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期	課程領域	科目名稱	第一期	第二期	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								
A	大一中文(一)	3	3		A	分類通識	2	2	2	A	分類通識	2	2		B	生物技術	3	3														
A	分類通識	2	2	2	A	英文(三)	2	2		B	生物化學(二)	3	3		B	生物技術實驗	1	3														
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2		A	網頁設計	2	2		B	生物化學實驗(二)	1	3		B	專題討論	1	2														
A	英文(一)	2	2		A	體育(三)	0	2		B	生物統計與套裝軟體	2	2		C	食品工程學(二)	2	2														
A	計算機概論	2	2		B	有機化學	3	3		B	食品微生物學	2	2		C	食品工廠管理	2	2														
A	勞作教育(一)	0	1		B	食品分析與檢驗(一)	2	2		C	食品微生物學實驗	1	3		C	食品微生物檢驗技術	2	2														
A	體育(一)	0	2		B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3		C	企業實習	4	8		C	專題研究(三)	1	2														
B	化學	3	3		B	食品加工實驗(二)	1	3		C	食品加工技術	2	2		C	營養生化學	3	3														
B	化學實驗	1	3		B	食品加工學(二)	2	2		C	食品添加物檢驗實驗	1	3		B	食品衛生法規		1	1													
B	食品科學概論	2	2		B	微生物學(一)	2	2		C	專業英文(一)	2	2		C	企業綜合實務實習		6	12													
B	基礎微積分	2	2		B	微生物學實驗(一)	1	3		C	專題研究(一)	1	2		C	食品分析特論		3	3													
B	普通生物學	2	2		C	水產加工	2	2		C	實務實習	2	4		C	食品加工特論		3	3													
C	中餐烹調與實習	1	3		C	毒物學	2	2		C	穀豆類加工與實習	3	3		C	食品生物技術		2	2													
C	公司經營學	2	2		C	畜產及乳製品加工	2	2		B	食品工程學(一)		2	2	C	酵素學		2	2													
C	食物學原理	2	2		C	機能性食品	2	2		B	食品化學		3	3	C	酵素學實驗		1	3													
C	食物學原理實驗	1	3		A	英文(四)		2	2	B	食品儀器分析		2	2	C	蔬果加工		2	2													
A	大一中文(二)		3	3	A	體育(四)		0	2	B	食品衛生與安全		2	2	C	學士論文寫作		1	2													
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2	B	生物化學(一)		3	3	B	電腦在食品科技的應用		2	2																		
A	英文(二)		2	2	B	生物化學實驗(一)		1	3	C	食品品評學		2	2																		
A	套裝軟體		2	2	B	食品分析與檢驗(二)		2	2	C	專業英文(二)		2	2																		
A	勞作教育(二)		0	1	B	食品分析與檢驗實驗(二)		1	3	C	專題研究(二)		1	2																		
A	體育(二)		0	2	B	微生物學(二)		2	2	C	發酵技術及實驗		3	4																		
B	食品分析		2	2	B	微生物學實驗(二)		1	3	C	實驗室品質管理		2	3																		
B	食品分析實驗		1	3	C	生物資源應用與產業		1	2	C	衛生稽查與管理		2	2																		
B	食品加工實驗(一)		1	3	C	食品包裝		2	2	C	應用微生物學		3	3																		
B	食品加工學(一)		2	2	C	食品廢棄物處理		2	2																							
B	營養學		3	3	C	創新食品開發		2	2																							
C	中式麵食與實習		1	3	C	綠色保健原理		2	2																							
C	食品物流管理學		2	2	C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計		3	3																							
C	飲料調製		2	2																												
合	計	25	36	23	34	0	0			合	計	26	34	26	35	0	0			合	計	15	19	21	30				0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】

- (一)A共同必修30學分
 (「分類通識10學分,共5學期」。「英文8學分,共4學期」。「大一中文6學分,共2學期」。「資訊課程6學分,共3學期」。「體育0學分,共4學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分,共2學期」。「勞作教育0學分,共2學期」。)
- ※分類通識共同必修說明如下：1.倫理類：科技倫理2學分(為院指定課程;限二年級(含)以上方得修習)2.文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類：8學分(上述第2.項：每類必修2學分，有一類別可重覆選習但修習科目名稱不得重覆，合計8學分)
- (二)B專業必修：67學分 (三)C專業選修：31學分
- (四)其他：(一)實習僅採計3學分。
- (五)學生須通過1311專案所列畢業門檻，方得畢業。
 <經103.03.07校課程委員會議通過><經104.03.20校課程委員會議修正通過><經105.03.11校課程委員會議修正通過>