元培科技大學九三學年度　入學生開課科目表

四技日間部--食科系

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：095/12/06 14:35:33

第一學年(93)							第二學年(94)							第三學年(95)							第四學年(96)						
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	科目名稱	第一學期		第二學期	
		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數
A	大一中文	3	3	3	3			A	程式設計(乙)	2	2					A	英文(五)	2	2					A	英文(七)	2	2		
A	軍訓(一)	0	2					A	英文(三)	2	2					B	生物化學(二)	3	3					B	生物技術	3	3		
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2					B	分析化學	2	2					B	生物化學實驗(二)	1	3					B	生物技術實驗	1	3		
A	勤毅教育	0	1	0	1			B	分析化學實驗	1	3					B	生物統計與套裝軟體	3	3					B	食品工程學(二)	2	2		
A	體育	0	2	0	2			B	有機化學(一)	2	2					B	食品分析與檢驗(二)	2	2					B	食品衛生法規	1	1		
A	英文(一)	2	2					B	食品加工實驗(一)	1	3					B	食品分析與檢驗實驗(二)	1	3					B	專題討論(一)	1	2		
B	食品科學概論	2	2					B	食品加工學(一)	2	2					B	食品微生物學	2	2					C	水產加工	2	2		
B	普通化學(一)	2	2					B	微生物學(一)	2	2					C	生命期營養	3	3					C	生物資源應用與產業	1	2		
B	普通化學實驗(一)	1	2					B	微生物學實驗(一)	1	3					C	乳製品加工	2	2					C	毒物學	2	2		
B	普通生物學	2	2					C	日文會話	2	2					C	專業英文	2	2					C	食品工廠管理	2	2		
B	微積分(一)	2	2					C	膳食計劃與實驗	3	3					C	實習(一)	3	3					C	食品加工技術	3	3		
C	日文(一)	2	2					C	營養見習-基礎	1	1					C	穀豆類加工	2	2					C	食品微生物檢驗技術	2	2		
C	食物學原理	2	2					A	資料庫應用			2	2			C	膳食療養學與實驗	3	3					C	專題研究(一)	1	2		
C	食物學原理實驗	1	3					A	英文(四)			2	2			C	營養實習(一)-膳食管理	2	2					C	發酵技術	2	2		
A	軍訓(二)			0	2			B	生物化學(一)			3	3			A	英文(六)			2	2			C	發酵技術實驗	1	3		
A	網頁製作			2	2			B	生物化學實驗(一)			1	3			B	食品工程學(一)			2	2			C	營養生化學	3	3		
A	英文(二)			2	2			B	有機化學(二)			2	2			B	食品化學			3	3			C	營養實習(二)-臨床營養	3	3		
B	普通化學(二)			2	2			B	食品分析與檢驗(一)			2	2			B	食品衛生與安全			3	3			C	營養實習(三)-社區營養	1	1		
B	普通化學實驗(二)			1	2			B	食品分析與檢驗實驗(一)			1	3			B	食品衛生與安全實驗			1	3			B	專題討論(二)			1	2
B	普通物理學			3	3			B	食品加工實驗(二)			1	3			B	電腦在食品科技的應用			2	2			C	公司經營學			2	2
B	微積分(二)			2	2			B	食品加工學(二)			2	2			B	儀器分析			2	2			C	食品包裝			2	2
B	營養學			3	3			B	微生物學(二)			2	2			C	公共衛生營養學			3	3			C	食品生物技術			2	2
C	日文(二)			2	2			B	微生物學實驗(二)			1	3			C	食品物流管理學			2	2			C	專題研究(二)			1	2
C	生理學			2	2			C	團體膳食製備與管理及實驗			3	3			C	食品品評學			2	2			C	酵素學			2	2
C	營養學實驗			1	3			C	營養實習(一)-膳食管理			2	2			C	食品添加物檢驗實驗			1	3			C	酵素學實驗			1	3
																C	畜產加工			2	2			C	蔬果加工			2	2
																C	實習(二)			3	3			C	衛生稽查與管理			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	營養評估與實習			3	3			C	應用微生物學			3	3
																C	營養實習(二)-臨床營養			3	3								
																C	營養實習(三)-社區營養			1	1								
	合　　計	21	29	23	31	0	0		合　　計	21	27	24	32	0	0		合　　計	31	35	38	42	0			合　　計	33	40	20	24

	合　　計				
		0	0	0	0

備註	畢業學分數：(一)畢業至少應修１３２學分。(二)共同必修３６學分：大一中文６學分；英文１４學分；資訊課程８學分；通識８學分(含專業倫理２學分、智能２學分、群育２學分、美藝２學分)；大一軍訓０學分(一學年)；大一體育０學分(一學年)；勤毅教育０學分(一學年)。(三)本系專業必修８０學分。(四)本系專業選修至少１４學分。(五)共同選修至少２學分，可選全校任何課程，但不得重覆修課。(六)實習僅採計３學分。