

元培科技大學九四學年度 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：097/08/22 10:17:55

課程領域	第一學年(94)					第二學年(95)					第三學年(96)					第四學年(97)					課程領域																	
	科目名稱	第1學期學分	第1學期堂數	第2學期學分	第2學期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第1學期學分	第1學期堂數	第2學期學分	第2學期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第1學期學分	第1學期堂數	第2學期學分		第2學期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第1學期學分	第1學期堂數	第2學期學分	第2學期堂數	暑期學分	暑期堂數	課程領域	科目名稱	第1學期學分	第1學期堂數	第2學期學分	第2學期堂數
A	大一中文(一)	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	體育(三)	0	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					A	英文(三)	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(一)	0	1					B	分析化學	2	2					B	生物統計與套裝軟體	2	2						B	食品工程學(二)	2	2										
A	體育(一)	0	2					B	分析化學實驗	1	3					B	生物統計學	2	2						B	食品衛生法規	1	1										
A	英文(一)	2	2					B	有機化學(一)	2	2					B	食品分析與檢驗(二)	2	2						B	專題討論(一)	1	2										
B	化學(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						C	水產加工	2	2										
B	化學實驗(一)	1	3					B	食品加工學(一)	2	2					B	食品微生物學	2	2					C	生物資源應用與產業	1	2											
B	食品科學概論	2	2					B	微生物學(一)	2	2					C	生命期營養	3	3					C	毒物學	2	2											
B	普通生物學	2	2					B	微生物學實驗(一)	1	3					C	乳製品加工	2	2					C	食品工廠管理	2	2											
B	微積分乙(一)	2	2					C	膳食計劃與實驗	3	3					C	專業英文	2	2					C	食品加工技術	3	3											
C	食物學原理	2	2					A	資料庫應用		2	2				C	專題研究(一)	1	2					C	食品微生物檢驗技術	2	2											
C	食物學原理實驗	1	3					A	體育(四)		0	2				C	實習(一)	3	3					C	專題研究(三)	1	2											
A	大一中文(二)			3	3			A	英文(四)		2	2				C	穀豆類加工	2	2						C	發酵技術	2	2										
A	軍訓(二)			0	2			B	生物化學(一)		3	3				C	膳食療養學與實驗	3	3						C	發酵技術實驗	1	3										
A	勤毅教育(二)			0	1			B	生物化學實驗(一)		1	3				C	營養見習-基礎	1	1	1	1				C	營養生化學	3	3										
A	網頁製作			2	2			B	有機化學(二)		2	2				C	營養實習(一)-膳食管理	2	2	2	2				B	專題討論(二)		1	2									
A	體育(二)			0	2			B	食品分析與檢驗(一)		2	2				C	營養實習(二)-臨床營養	3	3	3	3				C	公司經營學		2	2									
A	英文(二)			2	2			B	食品分析與檢驗實驗(一)		1	3				C	營養實習(三)-社區營養	1	1	1	1				C	食品包裝	2	2										
B	化學(二)			2	2			B	食品加工實驗(二)		1	3				A	英文(六)		2	2					C	食品生物技術		2	2									
B	化學實驗(二)			1	3			B	食品加工學(二)		2	2				B	食品工程學(一)		2	2					C	酵素學		2	2									
B	普通物理學			3	3			B	微生物學(二)		2	2				B	食品化學		3	3					C	酵素學實驗		1	3									
B	微積分乙(二)			2	2			B	食品衛生與安全		1	3				B	食品衛生與安全		3	3					C	蔬果加工		2	2									
B	營養學			3	3			C	團體膳食製備與管理及實驗		3	3				B	食品衛生與安全實驗		1	3					C	衛生稽查與管理		2	2									
C	生理學			2	2			C	營養評估與實習		3	3				B	電腦在食品科技的應用		2	2					C	機能性食品		2	2									
C	營養學實驗			1	3										B	儀器分析		2	2					C	應用微生物學		3	3										
															C	公共衛生營養學			3	3																		
															C	食品物流管理學			2	2																		
															C	食品品評學			2	2																		
															C	食品添加物檢驗實驗			1	3																		
															C	畜產加工			2	2																		
															C	專題研究(二)			1	2																		
															C	實習(二)			3	3																		
															C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3																		
合	計	19	28	21	30	0	0	合	計	18	26	25	35	0	0	合	計	38	43	39	44	0	合	計	29	36	19	22	合	計	0	0	0	0	0	0		

備註：畢業學分數：(一)畢業至少應修13.2學分。(二)共同必修3.2學分；大一中文6學分；英文1.4學分；資訊課程8學分；通識4學分(含核心通識-科技倫理2學分、基礎通識-社會科學概論2學分)；軍訓0學分(一學年)；體育0學分(二學年)；勤毅教育0學分(一學年)。(三)一般性通識選修課程4學分(自然科學、社會科學、人文藝術；三類別跨選二類。)(四)本系專業必修8.1學分。(五)本系專業選修至少1.5學分。其他：(一)實習僅採計3學分。 97.6.24教務會議修正通過