元培科技大學九七學年度　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：099/11/10 15:18:58

第一學年(97)								第二學年(98)								第三學年(99)								第四學年(100)											
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		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	學分	堂數			學分	堂數	學分	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	有機化學	3	3					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	食品分析化學	2	2					B	生物統計學	2	2					B	食品衛生法規	1	1								
A	英文(一)	2	2					B	食品分析化學實驗	1	3					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	分子檢測技術	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	水產加工	2	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	生物資源應用與產業	1	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	毒物學	2	2								
B	微積分乙(一)	2	2					C	膳食計劃及實驗	3	3					C	專業英文	2	2					C	食品工廠管理	2	2								
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	食品加工技術	3	3								
C	食物學原理實驗	1	3					A	體育(四)			0	2			C	實習(一)	3	3					C	食品微生物檢驗技術	2	2								
A	大一中文(二)			3	3			A	英文(四)			2	2			C	穀豆類加工	2	2					C	專題研究(三)	1	2								
A	軍訓(二)			0	2			B	生物化學(一)			3	3			C	膳食療養學及實驗	3	3					C	發酵技術	2	2								
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	發酵技術實驗	1	3								
A	網頁製作			2	2			B	食品分析與檢驗(一)			2	2			C	營養實習(一)-膳食管理	2	2	2	2			C	營養生化學	3	3								
A	體育(二)			0	2			B	食品分析與檢驗實驗(一)			1	3			C	營養實習(二)-臨床營養	3	3	3	3			B	專題討論(二)			1	2						
A	英文(二)			2	2			B	食品加工實驗(二)			1	3			C	營養實習(三)-社區營養	1	1	1	1			C	公司經營學			2	2						
B	化學(二)			2	2			B	食品加工學(二)			2	2			A	英文(六)			2	2			C	食品包裝			2	2						
B	化學實驗(二)			1	3			B	微生物學(二)			2	2			B	食品工程學(一)			2	2			C	食品生物技術			2	2						
B	健康科學導論			2	2			B	微生物學實驗(二)			1	3			B	食品化學			3	3			C	酵素學			2	2						
B	普通物理學			2	2			C	團體膳食製備與管理及實驗			3	3			B	食品衛生與安全			3	3			C	酵素學實驗			1	3						
B	微積分乙(二)			2	2			C	營養評估及實習			3	3			B	食品衛生與安全實驗			1	3			C	蔬果加工			2	2						
B	營養學			3	3											B	電腦在食品科技的應用			2	2			C	衛生稽查與管理			2	2						
C	生理學			2	2											B	儀器分析			2	2			C	機能性食品			2	2						
C	營養學實驗			1	3											C	公共衛生營養學			3	3			C	應用微生物學			3	3						
																C	安全分析測試技術			2	2														
																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	22	31	0	0		合　　計	19	27	23	33	0	0		合　　計	38	43	41	46	0			合　　計	31	38	19	22				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３２學分：大一中文６學分；英文１４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８１學分。(五)本系專業選修至少１５學分。

其他：(一)實習僅採計３學分。<經99.5.4校課程委員會議修正通過>

<經99.10.1校課程委員會議修正通過>