元培科技大學　99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(共同科目)、B(專業必修)、C(專業選修)、D(一般選修)

製表日期：100/03/30 14:02:21

第一學年(99)							第二學年(100)							第三學年(101)							第四學年(102)						
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	英文(一)	2	2					A	程式設計(乙)	2	2					B	生物化學實驗(二)	1	3					B	專題討論	1	2		
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2					A	英文(三)	2	2					B	食品微生物學	2	2					B	生物技術實驗	1	3		
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	大一中文(一)	3	3					B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3					B	生物統計與套裝軟體	2	2					C	發酵技術及實驗	3	4		
A	體育(一)	0	2					B	食品分析與檢驗(一)	2	2					B	食品微生物學實驗	1	3					C	專題研究(三)	1	2		
A	勞作教育(一)	0	1					B	有機化學	3	3					C	營養實習(三)-社區營養	1	2	1	2			C	食品工程學(二)	2	2		
B	化學	3	3					B	微生物學實驗(一)	1	3					C	營養實習(二)-臨床營養	3	6	3	6			C	食品工廠管理	2	2		
B	普通生物學	2	2					B	食品加工實驗(一)	1	3					C	營養實習(一)-膳食管理	2	4	2	4			C	食品加工技術	3	3		
B	食品科學概論	2	2					B	食品加工學(一)	2	2					C	營養見習-基礎	1	2	1	2			C	營養生化學	3	3		
B	基礎微積分	2	2					B	微生物學(一)	2	2					C	專題研究(一)	1	2					C	食品微生物檢驗技術	2	2		
B	化學實驗	1	3					C	綠色保健原理	2	2					C	實習(一)	3	6					C	生物資源應用與產業	1	2		
C	食物學原理實驗	1	3					C	膳食計劃及實驗	3	5					C	膳食療養學及實驗	3	5					C	毒物學	2	2		
C	食物學原理	2	2					A	體育(四)			0	2			C	穀豆類加工	2	2					C	水產加工	2	2		
A	軍訓(二)			0	2			A	資料庫應用			2	2			C	生命期營養	3	3					B	食品衛生法規			1	1
A	勞作教育(二)			0	1			A	英文(四)			2	2			C	專業英文(一)	2	2					C	公司經營學			2	2
A	大一中文(二)			3	3			B	食品加工實驗(二)			1	3			B	食品工程學(一)			2	2			C	機能性食品			2	2
A	網頁製作			2	2			B	食品加工學(二)			2	2			B	電腦在食品科技的應用			2	2			C	食品生物技術			2	2
A	體育(二)			0	2			B	微生物學實驗(二)			1	3			B	食品衛生與安全			2	2			C	酵素學實驗			1	3
A	英文(二)			2	2			B	微生物學(二)			2	2			B	食品儀器分析			2	2			C	食品包裝			2	2
B	健康科學導論			2	2			B	生物化學實驗(一)			1	3			B	食品化學			3	3			C	蔬果加工			2	2
B	食品分析化學			2	2			B	生物化學(一)			3	3			C	專業英文(二)			2	2			C	應用微生物學			3	3
B	食品分析化學實驗			1	3			B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3			C	畜產及乳製品加工			2	2			C	衛生稽查與管理			2	2
B	營養學			3	3			B	食品分析與檢驗(二)			2	2			C	食品品評學			2	2			C	學士論文寫作			1	2
C	生理學			2	2			C	營養評估及實習			3	5			C	食品添加物檢驗實驗			1	3			C	酵素學			2	2
C	營養學實驗			1	3			C	團體膳食製備與管理及實驗			3	5			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	實習(二)			3	6								
																C	專題研究(二)			1	2								
																C	公共衛生營養學			3	3								
	合　　計	20	29	18	27	0	0		合　　計	21	31	23	37	0	0		合　　計	30	47	37	50	0			合　　計	26	32	20	23
																									合　　計	0	0	0	0

備註

畢業學分數：(一)畢業至少應修１２８學分。(二)共同必修２６學分：大一中文６學分；英文８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)；勞作教育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６９ 學分。(五)本系專業選修至少２９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99.7.2教務會議修正通過><經100.3.11校課程委員會修正通過>