

# 元培科學技術學院九三學年度 入學生開課科目表

## 二技日間部--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：095/02/24 15:37:01

課程領域	第一學年(93)					第二學年(94)					第三學年(96)					第四學年(97)								
	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		第一期	第二期	暑期	科目名稱		第一期	第二期	暑期				
	學分	堂數	學分	堂數	學分	學分	堂數	學分	堂數	學分	學分	堂數	學分	堂數	學分	學分	堂數	學分	堂數	學分				
A	勤毅教育		0	1	0	1	A	英文(七)			2	2												
A	英文(五)		2	2			B	生物技術			3	3												
B	生物化學(二)		3	3			B	生物技術實驗			1	3												
B	生物化學實驗(二)		1	3			B	食品工程學(二)			2	2												
B	生物統計與套裝軟體		2	2			B	食品衛生法規			1	1												
B	生物統計學		2	2			B	專題討論(一)			1	2												
C	乳製品加工		2	2			C	水產加工			2	2												
C	食品加工技術		3	3			C	毒物學			2	2												
C	畜產加工		2	2			C	食品工廠管理			2	2												
C	專業英文		2	2			C	食品添加物檢驗實驗			1	3												
C	膳食計劃與實驗		3	3			C	食品微生物檢驗技術			2	2												
C	營養評估與實習		3	3			C	專題研究(一)			1	2												
A	英文(六)			2	2		C	發酵技術			2	2												
B	食品工程學(一)			2	2		C	發酵技術實驗			1	3												
B	食品化學			3	3		C	實習(二)			3	3												
B	食品微生物學			2	2		C	營養生化學			3	3												
B	食品衛生與安全			3	3		C	營養實習(一)-膳食管理			2	2	2	2										
B	食品衛生與安全實驗			1	3		C	營養實習(二)-臨床營養			3	3	3	3										
B	電腦在食品科技的應用			2	2		C	營養實習(三)-社區營養			1	1	1	1										
B	儀器分析			2	2		B	專題討論(二)				1	2											
C	公共衛生營養學			3	3		C	公司經營學				2	2											
C	食品分析與檢驗(二)			2	2		C	保健食品開發實習				3	3											
C	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3		C	食品包裝				2	2											
C	食品物流管理學			2	2		C	食品生物技術				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	實習(一)			3	3		C	健康食品安全及功效評估法				2	2											
C	穀豆類加工			2	2		C	健康食品行銷與管理				3	3											
C	膳食營養學與實驗			3	3		C	專題研究(二)				1	2											
C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3		C	酵素學				2	2											
C	營養見習-基礎			1	1		C	酵素學實驗				1	3											
							C	蔬果加工				2	2											
							C	衛生稽查與管理				2	2											
							C	機能性食品				2	2											
							C	應用微生物學				3	3											
合 計			25	28	40	45	0	0	合 計			35	43	36	40	0	0	合 計			0	0	0	0

備註：畢業學分數：(一)畢業至少應修7 2學分。(二)共同必修1 2學分：英文6學分；勤毅教育0學分(一學年)；通識6學分(須含專業倫理2學分、智能、群育、美藝三選二，共4學分)。(三)本系專業必修3 2學分。(四)本系專業選修至少2 6學分。(五)共同選修至少2 2學分，可選全校任何課程，但不得重複修課。(六)實習僅採計3學分。