

元培科技大學 101學年度 入學生開課科目表

四技進修部 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：101/08/29 11:33:38

課程領域	第一學年(101)					第二學年(102)					第三學年(103)					第四學年(104)																			
	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	科目名稱		第一期	第二期											
	學分	堂數	學分	堂數	學分	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	體育(三)	0	2			B	生物化學實驗(二)	1	3			B	食品微生物學實驗	1	3														
A	體育(一)	0	2			A	英文(三)	2	2			B	微生物學(一)	2	2			B	食品微生物學	2	2														
A	計算機概論	2	2			A	網頁設計	2	2			B	微生物學實驗(一)	1	3			B	專題討論	1	2														
A	大一中文(一)	3	3			B	食品加工學(一)	2	2			B	生物化學(二)	3	3			B	食品衛生與安全	2	2														
A	軍訓(一)	0	2			B	食品加工實驗(一)	1	3			B	生物統計與套裝軟體	2	2			B	食品儀器分析	2	2														
B	食品科學概論	2	2			B	營養學	3	3			B	食品分析與檢驗實驗(二)	1	3			C	發酵技術及實驗	3	4														
B	化學實驗	1	3			B	有機化學	3	3			B	食品加工實驗(二)	1	3			C	專題研究(三)	1	2														
B	化學	3	3			C	畜產及乳製品加工	2	2			B	食品分析與檢驗(二)	2	2			C	食品工程學(二)	2	2														
B	基礎微積分	2	2			C	膳食計劃及實驗	3	5			C	專業英文(一)	2	2			C	食品工廠管理	2	2														
C	中餐烹調與實習	1	3			C	營養學實驗	1	3			C	營養實習(三)-社區營養	1	2	1	2	C	食品加工技術	2	2														
A	套裝軟體			2	2	A	體育(四)			0	2	C	營養實習(二)-臨床營養	3	6	3	6	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	營養實習(一)-膳食管理	2	4	2	4	C	毒物學	2	2														
A	英文(二)			2	2	B	食品加工學(二)			2	2	C	營養見習-基礎	1	2	1	2	B	健康科學導論		2	2													
A	軍訓(二)			0	2	B	生物化學實驗(一)			1	3	C	專題研究(一)	1	2			B	食品衛生法規		1	1													
A	體育(二)			0	2	B	生物化學(一)			3	3	C	實習(一)	3	6			B	生物技術實驗		1	3													
B	食品分析			2	2	B	食品分析與檢驗實驗(一)			1	3	C	水產加工	2	2			B	生物技術		3	3													
B	普通生物學			2	2	B	食品分析與檢驗(一)			2	2	B	食品化學		3	3		C	學士論文寫作		1	2													
B	食品分析實驗			1	3	C	營養評估及實習			3	5	B	食品工程學(一)		2	2		C	公司經營學		2	2													
C	中式麵食與實習			1	3	C	團體膳食製備與管理及實驗			3	5	B	微生物學實驗(二)		1	3		C	食品生物技術		2	2													
C	食物學原理實驗			1	3	C	穀豆類加工			2	2	B	微生物學(二)		2	2		C	酵素學實驗		1	3													
C	食物學原理			2	2	C	膳食營養學及實驗			3	5	B	電腦在食品科技的應用		2	2		C	蔬果加工		2	2													
C	生理學			2	2	C	生命期營養			3	3	C	實習(二)		3	6		C	應用微生物學		3	3													
												C	專題研究(二)		1	2		C	衛生稽查與管理		2	2													
												C	食品評學		2	2		C	酵素學		2	2													
												C	食品物流管理學		2	2																			
												C	專業英文(二)		2	2																			
												C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計		3	3																			
												C	食品添加物檢驗實驗		1	3																			
												C	機能性食品		2	2																			
												C	食品包裝		2	2																			
												C	營養生化學		3	3																			
												C	公共衛生營養學		3	3																			
合	計	16	24	13	21	5	7	合	計	19	27	19	29	6	8	合	計	28	47	30	43	11	13	合	計	22	27	22	27	合	計	0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】
 (一)全校共同必修、選修共計30學分
 (1)通識課程22學分：「大一中文6學分,共1學年」；「資訊科技：6學分(資訊課程共3學期)」；「一般通識：10學分」(※必修：科技倫理2學分；※選修：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類，每類至少選修2學分,共計8學分)
 (2)英文8學分,共2學年(3)體育0學分,共2學年(4)軍訓0學分,共1學年
 (二)專業必修：69學分 (三)專業選修：29學分
 (四)其他：實習僅採計3學分。<經101.3.9校課程委員會會議通過>