

元培醫事科技大學 103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(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、D(一般選修)

製表日期：105/03/25 10:40:37

課程領域	第一學年(103)					第二學年(104)					第三學年(105)					第四學年(106)																			
	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	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											
A	大一中文(一)	3	3			A	分類通識	2	2	2	A	分類通識	2	2		B	食品微生物學	2	2																
A	分類通識	2	2	2	2	A	英文(三)	2	2		B	生物化學(二)	3	3		B	食品微生物學實驗	1	3																
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	0	2			A	網頁設計	2	2		B	生物化學實驗(二)	1	3		B	食品儀器分析	2	2																
A	英文(一)	2	2			A	體育(三)	0	2		B	生物統計與套裝軟體	2	2		B	食品衛生與安全	2	2																
A	計算機概論	2	2			B	有機化學	3	3		B	食品分析與檢驗(二)	2	2		B	專題討論	1	2																
A	體育(一)	0	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	食品工程學(二)	2	2																
B	化學	3	3			B	食品加工學(一)	2	2		C	微生物學(一)	2	2		C	食品加工技術	2	2																
B	化學實驗	1	3			B	營養學	3	3		B	微生物學實驗(一)	1	3		C	食品微生物檢驗技術	2	2																
B	食品科學概論	2	2			C	水產加工	2	2		C	食品工廠管理	2	2		C	專題研究(三)	1	2																
B	基礎微積分	2	2			C	畜產及乳製品加工	2	2		C	專業英文(一)	2	2		C	發酵技術及實驗	3	4																
C	中餐烹調與實習	1	3			A	英文(四)		2	2	C	專題研究(一)	1	2		B	生物技術		3	3															
A	大一中文(二)			3	3	A	體育(四)	0	2		C	實習(一)	3	6		B	生物技術實驗		1	3															
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技		0	2		B	生物化學(一)		3	3	C	蔬果加工		2	2	B	食品衛生法規		1	1															
A	英文(二)		2	2		B	生物化學實驗(一)		1	3	B	食品工程學(一)		2	2	C	食品分析特論		3	3															
A	套裝軟體		2	2		B	食品分析與檢驗(一)		2	2	B	食品化學		3	3	C	食品加工特論		3	3															
A	體育(二)		0	2		B	食品分析與檢驗實驗(一)		1	3	B	微生物學(二)		2	2	C	食品生物技術		2	2															
B	食品分析		2	2		B	食品加工實驗(二)		1	3	B	微生物學實驗(二)		1	3	C	食品廢棄物處理		2	2															
B	食品分析實驗		1	3		B	食品加工學(二)		2	2	B	電腦在食品科技的應用		2	2	C	酵素學		2	2															
B	普通生物學		2	2		C	毒物學		2	2	C	食品行銷與企劃		2	2	C	酵素學實驗		1	3															
C	中式麵食與實習		1	3		C	食品包裝		2	2	C	食品物流管理學		2	2	C	衛生稽查與管理		2	2															
C	公司經營學			2	2	C	穀豆類加工		2	2	C	食品品評學		2	2	C	學士論文寫作		1	2															
C	食物學原理			2	2	C	生命期營養			3	3	C	專業英文(二)		2	2	C	應用微生物學		3	3														
C	食物學原理實驗			1	3	C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3	C	專題研究(二)		1	2																			
C	飲料調製			2	2						C	實習(二)		3	6																				
											C	實驗室品質管理		2	3																				
												C	食品添加物檢驗實驗			1	3																		
												C	機能性食品			2	2																		
												C	營養生化學			3	3																		
合 計		18	26	15	23	7	9	合 計		19	23	20	28	6	6	合 計		24	34	24	31	6	8	合 計		18	23	24	29	合 計		0	0	0	0

【畢業至少應修128學分】

(一)A共同必修30學分(「分類通識10學分,共5學期」、「英文8學分,共4學期」、「大一中文6學分,共2學期」、「資訊課程6學分,共3學期」、「體育0學分,共4學期」、「全民國防教育軍事訓練0學分,共2學期」)。

※分類通識共同必修說明如下：

1.倫理類：科技倫理2學分(為院指定課程；限二年級(含)以上方得修習)

2.文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類：8學分(每類必修2學分，有一類別可重選選習但修習科目名稱不得重覆，合計8學分)

(二)B專業必修：67學分 (三)C專業選修：31學分

(四)其他：實習僅採計3學分。<經103.03.07校課程委員會議通過><經104.03.20校課程委員會議修正通過><經105.03.11校課程委員會議修正通過>