元培醫事科技大學 105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:105/10/27 16:19:33

第一學年(105) 第二學年				07) 第四:			103/10/21		
						第四學年			佐 佐 .
限 呈 頁 科目名稱 战	第一第二 暑 學期 學期 學 堂 學 堂 學 分 數 分	程	第一 第二 暑期 學期 學 學 學 分 數 分 數	程	第一第二暑期學期學學學學學數分數分數	課 程 領 科目名稱 域	第一 第二 暑期 學期 學期 學 堂學 堂學 堂 類 分 數 分 數	科目名稱	第一第一等學學學學
中文(一)	2 2	A職能通識	2 2	B 生物化學(二)	3 3	B 生物技術	3 3		
英文(一)	2 2	B 有機化學	3 3	B 生物統計與套裝軟體	2 2	C 公司經營學	2 2		
博雅通識	2 2 2 2	B 食品分析與檢驗(一)	2 2	B 食品微生物學	2 2	C 生物技術實驗	1 2		
化學	3 3	B 食品分析與檢驗實驗(一)	1 2	C 水產加工	2 2	C 毒物學	2 2		
食品科學概論	2 2	B 食品加工學(二)	2 2	C 生物化學實驗(二)	1 2	C 食品工程學(二)	2 2		
普通生物學	2 2	B 微生物學(一)	2 2	C 美食科學概論	2 2	C 食品工廠管理	2 2		
中式米食加工與實習	1 2	B 微生物學實驗(一)	1 2	C 食品加工技術及實驗	2 2	C 食品微生物檢驗技術	2 2		
化學實驗	1 2	C 食品加工實驗(二)	1 2	C 食品添加物檢驗實驗	1 2	C 專題研究(三)	1 2		
食物學原理	2 2	C 畜產及乳製品加工	2 2	C 食品微生物學實驗	1 2	C 營養生化學	3 3		
食物學原理實驗	1 2	B 生物化學(一)	3 3	C 專業英文(一)	2 2	B 專題討論	1 2		
中文(二)	2 2	B 生物化學實驗(一)	1 2	C 專題研究(一)	1 2	C 食品分析特論	3 3		
英文(二)	2 2	B 食品分析與檢驗(二)	2 2	C 穀豆類加工與實習	3 3	C 食品加工特論	3 3		
食品分析	2 2	B 微生物學(二)	2 2	C 機能性食品	2 2	C 食品包裝	2 2		
食品加工實驗(一)	1 2	B 營養學	3 3	B 食品工程學(一)	2 2	C 食品生物技術	2 2		
食品加工學(一)	2 2	C 生物資源應用與產業	1 2	B 食品化學	3 3	C 食品廢棄物處理	2 2		
中式麵食與實習	1 3	C 食品分析與檢驗實驗(二)	1 2	B 食品儀器分析及實驗	2 2	C 酵素學	2 2		
食品分析實驗	1 2	C 創新食品開發	2 2	B 食品衛生安全與法規	3 3	C 酵素學實驗	1 2		
食品物流管理學	2 2	C 微生物學實驗(二)	1 2	C 食品行銷與企劃	2 2	C 蔬果加工	2 2		
飲料調製	2 2			C 食品品評學及實驗	2 2	C 學士論文寫作	1 2		
				C 專業英文(二)	2 2	-			
				C 專題研究(二)	1 2	-			
				C 發酵技術及實驗	3 4	-			
				C 電腦在食品科技的應用	2 2	-			
				C實驗室品質管理	2 3	-			
				C 衛生稽查與管理	2 2	-			
				C 餐飲及食品工廠衛生管理與設計	3 3	-			
				C 應用微生物學	3 3				
						· · · ·			
숨 計	18 21 17 21 0	0 合 計	16 19 16 20 0 0	h 合 計	24 28 32 35 0	合 計	18 20 19 22 合	計	0 0 0

【畢業至少應修128學分】

修 (一)共同心修14學分 僕 (一)共同心修14學分 業 「職能通識2學分,共1學期」。「博雅通識4學分,共2學期」。「英文4學分,共2學期」。「中文4學分,共2學期」。 規 ※職能通識:科技倫理2學分,限二年級(含)以上方得修習。 定 ※博雅通識說明:文化歷史與藝術類、社會與公民等類、自然環境與科技類、生命健康素養類:任選二類、共計4學分。

二)B專業必修:55學分。(三)C專業選修:59學分。(四)承認跨系選修課程16學分。

<經105.05.06校課程委員會議通過> <經105.10.07校課程委員會議通過>