

元培科學技術學院九三學年度 入學生開課科目表

四技進修部--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)					課程領域	第二學年(94)					課程領域	第三學年(95)					課程領域	第四學年(96)					課程領域	第一學期		第二學期								
	科目名稱	第一期		第二期			學期	科目名稱	第一期		第二期		學期	科目名稱	第一期		第二期		學期	科目名稱	第一期		第二期		學期	科目名稱	學分	學分	學分	學分					
		學分	學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分	學分	學分	學分	學分	學分	學分
A	大一中文	3	3	3	3		A	英文(三)	2	2		A	英文(五)	2	2		A	英文(七)	2	2															
A	英文(一)	2	2				A	程式設計(乙)	2	2		B	生物化學(二)	3	3		B	食品工程學(二)	2	2															
A	軍訓(一)	0	2				B	有機化學(一)	2	2		B	生物化學實驗(二)	1	3		B	食品微生物學	2	2															
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2				B	食品加工實驗(一)	1	3		B	生物統計與套裝軟體	3	3		B	食品衛生與安全	3	3															
A	體育	0	2	0	2		B	食品加工學(一)	2	2		B	食品分析與檢驗(一)	2	2		B	食品衛生與安全實驗	1	3															
B	食品科學概論	2	2				B	普通物理學	3	3		B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3		B	專題討論(一)	1	2															
B	普通化學(一)	2	2				B	營養學	3	3		B	微生物學(一)	2	2		B	儀器分析	2	2															
B	普通化學實驗(一)	1	2				C	乳製品加工	2	2		B	微生物學實驗(一)	1	3		C	毒物學	2	2															
B	微積分(一)	2	2				C	膳食計劃與實驗	3	3		C	水產加工	2	2		C	食品工廠管理	2	2															
C	日文(一)	2	2				C	營養見習-基礎	1	1		C	畜產加工	2	2		C	食品加工技術	3	3															
A	英文(二)			2	2		C	營養學實驗	1	3		C	實習(一)	3	3		C	食品微生物檢驗技術	2	2															
A	軍訓(二)			0	2		A	英文(四)		2	2		C	營養實習(一)-膳食管理	2	2		C	專題研究(一)	1	2														
A	網頁製作			2	2		A	資料庫應用	2	2			A	英文(六)		2	2	C	發酵技術	2	2														
B	普通化學(二)			2	2		B	分析化學		2	2		B	食品工程學(一)		2	2	C	發酵技術實驗	1	3														
B	普通化學實驗(二)			1	2		B	分析化學實驗		1	3		B	食品分析與檢驗(二)		2	2	C	營養實習(二)-臨床營養	3	3														
B	普通生物學			2	2		B	生物化學(一)		3	3		B	食品分析與檢驗實驗(二)		1	3	C	營養實習(三)-社區營養	1	1														
B	微積分(二)			2	2		B	生物化學實驗(一)		1	3		B	食品化學		3	3	B	生物技術		3	3													
C	日文(二)			2	2		B	有機化學(二)		2	2		B	微生物學(二)		2	2	B	生物技術實驗		1	3													
C	生理學			2	2		B	食品加工學(二)		2	2		B	微生物學實驗(二)		1	3	B	食品衛生法規		1	1													
C	日文會話				2	2	C	穀豆類加工		2	2		B	電腦在食品科技的應用		2	2	B	專題討論(二)		1	2													
C	食物學原理				2	2	C	營養實習(一)-膳食管理		2	2		C	食品物流管理學		2	2	C	公司經營學		2	2													
C	食物學原理實驗				1	3	B	食品加工實驗(二)			1	3	C	食品品評學		2	2	C	食品生物技術		2	2													
							C	生命期營養			3	3	C	實習(二)		3	3	C	專題研究(二)		1	2													
							C	專業英文			2	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	團體膳食製備與管理及實驗			3	3	C	營養評估與實習		3	3	C	酵素學實驗		1	3													
							C	膳食營養學與實驗			3	3	C	營養實習(二)-臨床營養		3	3	C	蔬果加工		2	2													
												C	營養實習(三)-社區營養		1	1	C	衛生稽查與管理		2	2														
												C	公共衛生營養學		3	3	C	應用微生物學		3	3														
												C	食品包裝			2	2																		
												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	16	21	18	23	5	7	合	計	22	26	19	23	12	14	合	計	24	30	32	36	11	13	合	計	30	36	21	27	合	計	0	0	0	0

備註：畢業學分數：(一)畢業至少應修132學分。(二)共同必修36學分：大一中文6學分；英文14學分；資訊課程8學分；通識8學分(含專業倫理2學分、智能2學分、群育2學分、美藝2學分)；大一軍訓0學分(一學年)；大一體育0學分(一學年)。(三)本系專業必修80學分。(四)本系專業選修至少14學分。(五)共同選修至少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。