元培科技大學九六學年度　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：097/08/19 12:42:39

第一學年(96)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	大一中文(一)	3	3				
A	英文(一)	2	2				
A	軍訓(一)	0	2				
A	套裝軟體與應用(乙)	2	2				
A	體育(一)	0	2				
B	化學(一)	2	2				
B	化學實驗(一)	1	3				
B	食品科學概論	2	2				
B	微積分乙(一)	2	2				
A	大一中文(二)			3	3		
A	英文(二)			2	2		
A	軍訓(二)			0	2		
A	網頁製作			2	2		
A	體育(二)			0	2		
B	化學(二)			2	2		
B	化學實驗(二)			1	3		
B	普通生物學			2	2		
B	微積分乙(二)			2	2		
C	生理學					2	2
C	食物學原理					2	2
C	食物學原理實驗					1	3
合　計		14	20	14	20	5	7

第二學年(97)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	英文(三)	2	2				
A	程式設計(乙)	2	2				
A	體育(三)	0	2				
B	有機化學	3	3				
B	食品加工實驗(一)	1	3				
B	食品加工學(一)	2	2				
B	基礎物理	3	3				
B	營養學	3	3				
C	乳製品加工	2	2				
C	膳食計劃及實驗	3	3				
C	營養學實驗	1	3				
A	英文(四)			2	2		
A	資料庫應用			2	2		
A	體育(四)			0	2		
B	分析化學			2	2		
B	分析化學實驗			1	3		
B	生物化學(一)			3	3		
B	生物化學實驗(一)			1	3		
B	食品加工學(二)			2	2		
C	團體膳食製備與管理及實驗			3	3		
C	穀豆類加工			2	2		
C	營養評估及實習			3	3		
B	食品加工實驗(二)					1	3
C	生命期營養					3	3
C	專業英文					2	2
C	膳食療養學及實驗					3	3
合　計		22	28	21	27	9	11

第三學年(98)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	英文(五)	2	2				
B	生物化學(二)	3	3				
B	生物化學實驗(二)	1	3				
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	生物統計學	2	2				
B	食品分析與檢驗(一)	2	2				
B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3				
B	微生物學(一)	2	2				
B	微生物學實驗(一)	1	3				
C	水產加工	2	2				
C	畜產加工	2	2				
C	專題研究(一)	1	2				
C	實習(一)	3	3				
C	營養見習-基礎	1	1	1	1		
C	營養實習(一)-膳食管理	2	2	2	2		
C	營養實習(二)-臨床營養	3	3	3	3		
C	營養實習(三)-社區營養	1	1	1	1		
A	英文(六)			2	2		
B	食品工程學(一)			2	2		
B	食品分析與檢驗(二)			2	2		
B	食品分析與檢驗實驗(二)			1	3		
B	食品化學			3	3		
B	微生物學(二)			2	2		
B	微生物學實驗(二)			1	3		
B	電腦在食品科技的應用			2	2		
C	食品物流管理學			2	2		
C	食品品評學			2	2		
C	專題研究(二)			1	2		
C	實習(二)			3	3		
C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			3	3		
C	公共衛生營養學					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		31	38	33	38	11	13

第四學年(99)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數	暑期 學分	暑期 堂數
A	英文(七)	2	2				
B	食品工程學(二)	2	2				
B	食品微生物學	2	2				
B	食品衛生與安全	3	3				
B	食品衛生與安全實驗	1	3				
B	專題討論(一)	1	2				
B	儀器分析	2	2				
C	毒物學	2	2				
C	食品工廠管理	2	2				
C	食品加工技術	3	3				
C	食品微生物檢驗技術	2	2				
C	專題研究(三)	1	2				
C	發酵技術	2	2				
C	發酵技術實驗	1	3				
B	生物技術			3	3		
B	生物技術實驗			1	3		
B	食品衛生法規			1	1		
B	專題討論(二)			1	2		
C	公司經營學			2	2		
C	食品生物技術			2	2		
C	酵素學			2	2		
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	應用微生物學			3	3		
合　計		26	32	20	25		

第　學年(　)

課程領域	科目名稱	第一學期 學分	第一學期 堂數	第二學期 學分	第二學期 堂數
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３２學分：大一中文６學分；英文１４學分；資訊課程８學分；通識４學分(含核心通識－科技倫理２學分、基礎通識－社會科學概論２學分)；軍訓０學分(一學年)；體育０學分(二學年)。(三)一般性通識選修課程４學分（自然科學、社會科學、人文藝術；三類別跨選二類。）(四)本系專業必修８０學分。(五)本系專業選修至少１６學分。

其他：(一)實習僅採計３學分。

<經97.6.24教務會議修正通過>