

# 元培科技大學 98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：101/03/30 11:34:27

課程領域	第一學年(98)					第二學年(99)					第三學年(100)					第四學年(101)																			
	科目名稱	第一期	第二期	暑期		課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期		課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期		課程領域	科目名稱	第一期	第二期	暑期													
		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	套裝軟體與應用(乙)	2	2			A	程式設計(乙)	2	2			A	英文(五)	2	2			A	英文(七)	2	2														
A	體育(一)	0	2			A	英文(三)	2	2			B	生物化學實驗(二)	1	3			B	食品微生物學實驗	1	3														
A	大一中文(一)	3	3			A	體育(三)	0	2			B	微生物學實驗(一)	1	3			B	食品工程學(二)	2	2														
A	軍訓(一)	0	2			B	食品加工實驗(一)	1	3			B	生物化學(二)	3	3			B	食品微生物學	2	2														
A	英文(一)	2	2			B	食品加工學(一)	2	2			B	微生物學(一)	2	2			B	專題討論(一)	1	2														
B	食品科學概論	2	2			B	營養學	3	3			B	生物統計與套裝軟體	2	2			B	食品衛生與安全	3	3														
B	化學實驗(一)	1	3			B	普通物理學	2	2			B	食品分析與檢驗實驗(一)	1	3			B	食品儀器分析	2	2														
B	化學(一)	2	2			B	有機化學	3	3			B	食品分析與檢驗(一)	2	2			C	專題研究(三)	1	2														
B	微積分乙(一)	2	2			C	乳製品加工	2	2			B	生物統計學	2	2			C	發酵技術實驗	1	3														
A	英文(二)		2	2		C	營養學實驗	1	3			C	營養實習(二)-臨床營養	3	3	3	3	C	食品工廠管理	2	2														
A	體育(二)		0	2		C	膳食計劃及實驗	3	3			C	營養實習(一)-膳食管理	2	2	2	2	C	食品加工技術	2	2														
A	軍訓(二)		0	2		A	體育(四)		0	2		C	營養見習-基礎	1	1	1	1	C	發酵技術	2	2														
A	大一中文(二)		3	3		A	資料庫應用		2	2		C	專題研究(一)	1	2			C	食品微生物檢驗技術	2	2														
A	網頁製作		2	2		A	英文(四)		2	2		C	實習(一)	3	3			C	毒物學	2	2														
B	普通生物學		2	2		B	食品分析化學實驗		1	3		C	畜產加工	2	2			B	健康科學導論		2	2													
B	微積分乙(二)		2	2		B	食品分析化學		2	2		C	水產加工	2	2			B	食品衛生法規		1	1													
B	化學實驗(二)		1	3		B	食品加工學(二)		2	2		C	營養實習(三)-社區營養	1	1	1	1	B	專題討論(二)		1	2													
B	化學(二)		2	2		B	生物化學(一)		3	3		A	英文(六)		2	2		B	生物技術實驗		1	3													
C	食物學原理實驗			1	3	B	生物化學實驗(一)		1	3		B	食品工程學(一)		2	2		B	生物技術		3	3													
C	食物學原理			2	2	C	營養評估及實習		3	3		B	微生物學實驗(二)		1	3		C	公司經營學		2	2													
C	生理學			2	2	C	團體膳食製備與管理及實驗		3	3		B	微生物學(二)		2	2		C	食品生物技術		2	2													
						C	穀豆類加工		2	2		B	電腦在食品科技的應用		2	2		C	酵素學實驗		1	3													
						B	食品加工實驗(二)		1	3		B	食品分析與檢驗實驗(二)		1	3		C	蔬果加工		2	2													
						C	膳食營養學及實驗		3	3		B	食品分析與檢驗(二)		2	2		C	應用微生物學		3	3													
						C	專業英文		2	2		B	食品化學		3	3		C	衛生稽查與管理		2	2													
						C	生命期營養		3	3		C	食品品評學		2	2		C	酵素學		2	2													
												C	食品物流管理學		2	2																			
												C	餐飲及食品工廠衛生管理與設計		3	3																			
												C	實習(二)		3	3																			
												C	專題研究(二)		1	2																			
												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		14	20	14	20	5	7	合 計		21	27	21	27	9	11	合 計		31	38	33	38	11	13	合 計		25	31	22	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81學分。(五)本系專業選修至少15學分。  
其他：(一)實習僅採計3學分。  
<經98.3.20校課程委員會通過><經100.3.11校課程委員會議修正通過><經101.3.9校課程委員會議修正通過>