元培醫事科技大學 108學年度 入學生開課科目表

四技進修日間班 食品科學系

課程領域：A(共同必修)、B(專業必修)、C(專業選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：111/04/11 11:03:17

第一學年(108)

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	中文(一)	2	2				
A	英文(一)	2	2				
A	博雅通識	2	2	2	2		
B	食品科學概論	2	2				
B	普通生活化學(含實驗)	3	4				
C	食物學原理	2	2				
C	烘焙學實務(I)	3	3				
C	專題製作(一)	2	4				
A	中文(二)			2	2		
A	英文(二)			2	2		
B	食品加工學含實驗(一)			3	3		
B	普通生物學			2	2		
C	食品專業英文			2	2		
C	烘焙學實務 (II)			3	3		
C	專題製作(二)			2	4		
C	嗜好性飲料			3	3		
C	食安與農安					2	2
C	餐飲衛生管理(一)					3	3
	合　　計	18	21	21	23	5	5

第二學年(109)

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	職能通識	2	2				
B	食品分析與檢驗(含實驗)(一)	3	3				
B	食品加工學含實驗(二)	3	3				
B	微生物學及實驗	3	3				
C	食品品質管制	2	2				
B	生命科學於食品之應用(一)			3	3		
B	食品分析與檢驗(含實驗)(二)			3	3		
B	創新食品開發及實務			2	2		
B	營養學			2	2		
C	中式米食及麵食			2	2		
C	食品品評學及實驗			2	2		
C	飲料調製實務			3	3		
C	餐飲衛生管理(二)			3	3		
C	食品行銷管理					2	2
C	電腦在食品科技的應用					2	2
	合　　計	13	13	20	20	4	4

第三學年(110)

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
B	生命科學於食品之應用(二)	3	3				
B	生物統計與套裝軟體	2	2				
B	食品微生物學(含實驗)	3	3				
C	毒物學	2	2				
C	食品包裝	2	2				
C	蛋糕實作	3	3				
C	綜合實務見習(一)	3	3				
C	機能性食品	2	2				
B	食品工程學			2	2		
B	食品化學			3	3		
B	食品安全管制系統			3	3		
B	食品釀造與實作			3	3		
C	食品儀器分析			3	3		
C	發酵技術及實驗			3	3		
C	綜合實務見習(二)			3	3		
C	餅乾實作					2	2
C	餐飲衛生稽查					2	2
	合　　計	20	20	20	20	4	4

第四學年(111)

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
B	食品工廠管理	3	3				
B	食品生物技術	2	2				
B	食品檢驗品質管制	3	3				
C	研究方法(一)	3	3				
C	專題製作研討(一)	3	3				
C	綜合實務見習(三)	3	3				
B	食品添加物特論			3	3		
B	食品衛生安全與法規			3	3		
C	研究方法(二)			3	3		
C	食品物流管理學			2	2		
C	專題製作研討(二)			3	3		
C	綜合實務見習(四)			3	3		
	合　　計	17	17	17	17		

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

修業規定

【畢業至少應修128學分】

(一)A共同必修14學分

「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」。

※職能通識：科技倫理2學分,限二年級(含)以上方得修習。

※博雅通識說明：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、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：62學分。(三)C專業選修：52學分。凡修習同學制同系之專業選修課程，得列入專業選修應修學分數中。(四)承認跨系選修課程16學分。<經108.03.26校課程委員會議通過><經109.03.03校課程委員會議通過><經111.03.22校課程委員會議通過>