

元培醫事科技大學 113學年度 入學生開課科目表

四技日間部 食品科學系

製表日期：113/03/05 16:01:47

| 第一學年(113) | | | | | 第二學年(114) | | | | | 第三學年(115) | | | | | 第四學年(116) | | | | | 第五學年(116) | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|------|------|----|----|--------------------|------|------|----|--|----------------|------|------|----|----|-------------|------|------|----|--|-----------|------|------|----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|
| 課程領域 | 科目名稱 | | | | 課程領域 | 科目名稱 | | | | 課程領域 | 科目名稱 | | | | 課程領域 | 科目名稱 | | | | 課程領域 | 科目名稱 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 第一學期 | 第二學期 | 暑期 | | | 第一學期 | 第二學期 | 暑期 | | | 第一學期 | 第二學期 | 暑期 | | | 第一學期 | 第二學期 | 暑期 | | | 第一學期 | 第二學期 | 暑期 | | | | | | | | | | | | | |
| A 中文(一) | 2 | 2 | | | A 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | | A 職能通識 | 2 | 2 | | | B 食品生物技術 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 全民國防教育軍事訓練-國際情勢 | 0 | 2 | | | A 職能通識 | 2 | 2 | 2 | | B 生物化學(二) | 2 | 2 | | | B 食品生物技術實驗 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 英文(一) | 2 | 2 | | | B 食品分析與檢驗(一) | 2 | 2 | | | B 生物化學實驗(二) | 1 | 2 | | | C 食品工程學(二) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 基礎程式設計 | 2 | 2 | | | B 食品分析與檢驗實驗(一) | 1 | 2 | | | B 食品添加物檢驗 | 1 | 1 | | | C 食品行銷與企劃 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 勞作教育(一) | 0 | 1 | | | B 食品加工實驗(二) | 1 | 2 | | | B 食品微生物學(二) | 2 | 2 | | | C 食品物流管理學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 博雅通識 | 2 | 2 | 2 | 2 | B 食品加工學(二) | 2 | 2 | | | B 食品微生物學實驗(二) | 1 | 2 | | | C 食品專題研究(二) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 體育(一) | 1 | 2 | | | C 有機化學 | 2 | 2 | | | C 水產加工 | 2 | 2 | | | C 食品微生物檢驗技術 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 食品科學概論 | 2 | 2 | | | C 毒物學 | 2 | 2 | | | C 生命期營養 | 2 | 2 | | | C 實習(三) | 4 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 化學實驗 | 1 | 2 | | | C 食品專業英文(一) | 2 | 2 | | | C 食安教育 | 2 | 2 | | | C 營養生化學 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 美食科學概論 | 2 | 2 | | | C 食品廢棄物處理 | 2 | 2 | | | C 食品加工技術及實驗 | 2 | 2 | | | B 食品專題討論 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 食物學原理 | 2 | 2 | | | C 認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評 | 2 | 2 | | | C 食品添加物檢驗實驗 | 1 | 2 | | | C 企業綜合實務實習 | | 6 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 食物學原理實驗 | 1 | 2 | | | C 機能性食品 | 2 | 2 | | | C 探索酒的世界-釀酒與品酒 | 2 | 2 | | | C 食品工廠管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G 化學 | 2 | 2 | | | C 膳食計畫及實驗 | 3 | 4 | | | C 實習(一) | 2 | 6 | | | C 食品分析特論 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G 普通生物學 | 2 | 2 | | | C 寵物加工食品開發暨實驗 | 2 | 2 | | | C 營養評估與實習 | 3 | 4 | | | C 食品加工特論 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 中文(二) | | 2 | 2 | | A 英文(三) | | 2 | 2 | | G 生物統計與套裝軟體 | 2 | 2 | | | C 食品專題研究(三) | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 全民國防教育軍事訓練-國防科技 | | 0 | 2 | | B 生物化學(一) | | 2 | 2 | | B 食品工程學(一) | | 2 | 2 | | C 酵素學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 英文(二) | | 2 | 2 | | B 生物化學實驗(一) | | 1 | 2 | | B 食品化學 | | 3 | 3 | | C 酵素學實驗 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 套裝軟體 | | 2 | 2 | | B 食品分析與檢驗(二) | | 2 | 2 | | B 食品儀器分析及實驗 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 勞作教育(二) | | 0 | 1 | | B 食品分析與檢驗實驗(二) | | 1 | 2 | | B 食品衛生安全與法規 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A 體育(二) | | 1 | 2 | | B 食品微生物學(一) | | 2 | 2 | | C 食品專題研究(一) | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 食品分析 | | 2 | 2 | | B 食品微生物學實驗(一) | | 1 | 2 | | C 食品感官品評-入門實務 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 食品分析實驗 | | 1 | 2 | | B 創新食品開發 | | 2 | 2 | | C 畜產及乳製品加工 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 食品加工實驗(一) | | 1 | 2 | | B 生物資源應用與產業 | | 1 | 2 | | C 高齡食品加工與實驗 | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 食品加工學(一) | | 2 | 2 | | C 食品加工之營養評估 | | 2 | 2 | | C 發酵技術及實驗 | | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 微生物學 | | 2 | 2 | | C 食品包裝 | | 2 | 2 | | C 實習(二) | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 微生物學實驗 | | 1 | 2 | | C 食品專業英文(二) | | 2 | 2 | | C 實驗室品質管理 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B 營養學 | | 2 | 2 | | C 飲料調製 | | 2 | 2 | | C 穀類加工與實習 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 咖啡烘焙實務 | | 2 | 2 | | C 團體膳食製備與管理及實驗 | | 3 | 3 | | C 衛生稽查與管理 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 綠色保健原理 | | 2 | 2 | | C 蔬果加工 | | 2 | 2 | | C 膳食營養學及實驗 | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C 營養學實驗 | | 1 | 2 | | C 餐飲及食品工廠衛生管理與設計 | | 2 | 2 | | C 應用微生物學 | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | 21 | 27 | 25 | 33 | 0 | 0 | | | | 合計 | 27 | 35 | 33 | 39 | 0 | | | | | 合計 | 21 | 30 | 21 | 34 | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 |

【畢業至少應修128學分】(一)A共同必修30學分,包括:「職能通識6學分,共3學期」、「博雅通識8學分」、「外國語文6學分,共3學期:英文(一)、英文(二)、英文(三)」。「中文4學分,共2學期:中(一)、中文(二)」。「資訊課程4學分,共2學期(基礎程式設計、套裝軟體)」。「體育2學分,共2學期」。「全民國防教育軍事訓練0學分,共2學期」。「勞作教育0學分,共2學期」.*職能通識:科技倫理2學分、多元創新與創業2學分、職場文書2學分,限二年級(含)以上方得修習。*博雅通識:文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、元培書苑:每類別修習2學分,共計8學分。(二)B專業必修、G學群專業必修、B+G共59學分。(三)C專業選修、跨系選修至少需修習6學分,至多承認10學分,C+跨系選修共39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)其他:需依照系上規定修習課程。(五)學生須通過1311專案所列畢業門檻,方得畢業。<經113.02.15校課程委員會決議通過>