

元培醫事科技大學 109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)、D(一般選修)、E(一般性通識)、F(跨域選修)、G(學群專業必修)、H(系模組選修)

製表日期：109/04/20 10:49:40

課程領域	第一學年(109)					第二學年(110)					第三學年(111)					第四學年(112)														
	科目名稱					科目名稱					科目名稱					科目名稱														
	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	學分	學分	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	學分	學分	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	學分	學分	第一期 學分	第二期 學分	暑期 學分	學分	學分										
A 中文(一)	2	2				A 職能通識	2	2			B 生命科學於食品之應用(二)	3	3			B 食品工廠管理	3	3												
A 英文(一)	2	2				B 食品分析與檢驗(含實驗)(一)	3	3			B 生物統計與套裝軟體	2	2			B 食品生物技術	2	2												
A 博雅通識	2	2	2	2		B 食品加工學含實驗(二)	3	3			B 食品微生物學(含實驗)	3	3			B 食品檢驗品質管制	3	3												
B 食品科學概論	2	2				B 食品製造與實作	3	3			C 毒物學	2	2			C 研究方法(一)	3	3												
B 普通生活化學(含實驗)	3	4				B 微生物學及實驗	3	3			C 食品包裝	2	2			C 專題製作研討(一)	3	3												
C 食物學原理	2	2				B 營養學	2	2			C 綜合實務見習(一)	3	3			C 綜合實務見習(三)	3	3												
C 烘焙學實務(I)	3	3				C 食品品質管制	2	2			C 機能性食品	2	2			B 食品添加物特論	3	3												
C 專題製作(一)	2	2				B 生命科學於食品之應用(一)		3	3		B 食品工程學		2	2		B 食品衛生安全與法規	3	3												
A 中文(二)			2	2		B 食品分析與檢驗(含實驗)(二)		3	3		B 食品化學		3	3		C 研究方法(二)		3	3											
A 英文(二)			2	2		B 創新食品開發及實務		2	2		B 食品安全管制系統		3	3		C 食品物流管理學		2	2											
B 食品加工學含實驗(一)			3	3		C 中式米食及麵食		2	2		C 食品儀器分析		3	3		C 專題製作研討(二)		3	3											
B 普通生物學			2	2		C 食品品評學及實驗		2	2		C 蛋糕實作		3	3		C 綜合實務見習(四)		3	3											
C 食品專業英文			2	2		C 飲料調製實務		3	3		C 發酵技術及實驗		3	3																
C 烘焙學實務(II)			3	3		C 餐飲衛生管理(二)		3	3		C 綜合實務見習(二)		3	3																
C 專題製作(二)			2	2		C 食品行銷管理			2	2	C 餐飲衛生稽查		3	3																
C 嗜好性飲料			3	3		C 電腦在食品科技的應用			2	2	C 餅乾實作			3	3															
C 食安與農安				2	2																									
C 餐飲衛生管理(一)				3	3																									
合 計	18	19	21	21	5	5	合 計	18	18	18	18	4	4	合 計	17	17	23	23	3	3	合 計	17	17	17	17	合 計	0	0	0	0

【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、G學群專業必修、B+G共62學分。(三)C專業選修、H系模組選修、C+H共52學分。(四)跨系選修至多承認10學分。<經109.04.10校課程委員會議通過>