元培醫事科技大學 112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(112)								第二學年(113)								第三學年(114)								第四學年(115)								第五學年(116)							
課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期		課程領域	科目名稱	第一學期		第二學期		暑期	
		學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數			學分	堂數	學分	堂數	學分	堂數
A	中文(一)	2	2					A	博雅通識	2	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	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	膳食計劃及實驗	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	3					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			C	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	穀豆類加工與實習			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	膳食療養學及實驗			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	31	33	37	0	0		合計	27	35	33	39	0			合計	21	30	21	34				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112.03.10校課程委員會議通過><經113.02.15校課程委員會議通過>