

# 元培醫事科技大學 112學年度 入學生開課科目表

## 產學國際四技專班 食品科學系

製表日期：112/09/13 10:06:07

第一學年(112)					第二學年(113)					第三學年(114)					第四學年(115)													
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	學分		第一學期	第二學期	暑期	學分		第一學期	第二學期	暑期	學分		第一學期	第二學期	暑期	學分									
A	華語會話(一)			2 4	A	通識(一)			2 2	B	食品工程學(一)			2 2	B	企業實習(一)			6 18									
A	應用華文(一)			3 6	B	食品分析與檢驗(含實驗)(一)			3 3	B	食品分析與檢驗(含實驗)(二)			3 3	B	餐飲及食品工廠衛生管理與設計			2 2									
B	食品科學概論			2 2	B	食品加工學暨實驗(二)			3 3	B	食品生物技術			2 2	C	生物化學暨實驗(二)			3 3									
B	普通化學暨實驗			3 3	C	食品工業及工廠概論			3 3	C	乳製品加工			2 2	C	企業實習(三)			6 6									
C	中餐烹調與實作			3 3	C	烘焙學實務			2 2	C	食安與農安			2 2	C	食品微生物專題製作			3 3									
C	生物學			2 2	C	產業見習(二)			6 18	C	食品加工專題製作			3 3	C	嗜好性飲料			2 2									
C	食物學原理暨實驗			3 3	C	產業實務(一)			6 6	C	食品品評學			3 3	C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評			2 2									
C	應用英文			2 2	C	電腦在食品科技之應用			2 2	C	產業見習(四)			6 18	C	蔬果加工			2 2									
A	華語會話(二)			2 4	C	營養評估與實作			3 3	C	發酵食品概論			3 3	C	衛生稽查與管理			2 2									
A	應用華文(二)			3 6	C	營養評估與實習			3 3	B	生物化學暨實驗(一)			3 3	B	行銷與企劃			2 2									
B	食品加工學暨實驗(一)			3 3	A	通識(二)			2 2	B	食品工廠管理			2 2	C	企業實習(二)			6 18									
B	食品專業英文			2 2	B	食品化學			3 3	C	咖啡烘焙實務			2 2	C	企業實習(四)			6 6									
B	微生物學暨實驗			3 3	B	食品微生物學			3 3	C	食品加工學特論			2 2	C	保健食品專題製作			3 3									
B	營養學			2 2	B	食品衛生安全與法規			3 3	C	食品儀器分析			3 3	C	食品工程學(二)			2 2									
C	產業見習(一)			2 6	C	食品包裝			2 2	C	食品檢驗專題製作			3 3	C	食品品質管制			2 2									
C	機能性食品			2 2	C	食品毒物學			2 2	C	畜產品加工			2 2	C	食品微生物技術			2 2									
					C	產業見習(三)			6 18	C	產業見習(五)			6 18	C	飲料調製			2 2									
					C	產業實務(二)			6 6	C	綠色保健原理			2 2	C	團體膳食製備與管理			3 3									
					C	穀豆類加工			2 2	C	應用微生物學			2 2	C	實驗室品質管理			2 2									
										C	釀造製酒技術及實務			2 2														
合 計	20	25	19	28	0	0	0	0	0	合 計	33	45	29	41	0	0	0	0	合 計	28	40	30	42	合 計	0	0	0	0

修業規定  
 (一)畢業學分數：128 (共同必修學分數：14學分、專業必修學分數：46學分、專業選修學分數：68學分)  
 (二)學生除修習本專班開設之專業必修課程，亦得選修本系開設之其他課程，並得列入專業選修應修學分數中。<經112.08.30校課程委員會議通過>