## 元培醫事科技大學 113 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: 114/10/13 16:45:05

							製表日期:114/10	/13 16:45:05
第一學年(113)	第二學年(1	第二學年(114)		第三學年(115)		第四學年(116)		
課程 第二   報 學期   學學 學學   分數分 數		第一 第二 暑期學期 學堂學堂學 堂 學 數 分 數 分 數	程	第一 第二 暑學期 學堂學 学數分數分	程	第二 暑期 課程學 堂 學 堂 學 安 數 分 數	科目名稱	第一 第二 學期 學堂 学 數 分 數
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 食品微生物專題製作	3 3		
C 中餐烹調與實作 3 3	C烘培學實務	2 2	C 食安與農安	2 2	C 嗜好性飲料	2 2		
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 認識台灣茶:台灣茶文化與官能品			
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 蔬果加工	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 衛生稽查與管理	2 2		
A 華語會話(二) 2 4		3 3	C 發酵食品概論	3 3	B 行銷與企劃	2 2		
A 應用華文(二) 3 6		2 2	B 生物化學暨實驗(一)	3 3	C 企業實習(二)	6 18		
B 食品加工學暨實驗(一) 3 3		3 3	B食品工廠管理	2 2	C保健食品專題製作	3 3		
B 食品專業英文 2 2 2		3 3	C咖啡烘焙實務	2 2	C 食品工程學(二)	2 2		
B 微生物學暨實驗 3 3		3 3	C 食品加工學特論	2 2	C 食品品質管制	2 2		
B 營養學 2 2		2 2	C 食品儀器分析	3 3	C 食品微生物技術	2 2		
C 產業見習(一) 2 6		2 2	C 食品檢驗專題製作	3 3	C 飲料調製	2 2		
C 機能性食品 2 2	2 C產業見習(三)	6 18	C 畜產品加工	2 2	C 團體膳食製備與管理	3 3		
	C 產業實務(二)	6 6	C 產業見習(五)	6 18	C實驗室品質管理	2 2		
	C 穀豆類加工	2 2	C 綠色保健原理	2 2	<del></del>			
			C 應用微生物學	2 2	<del></del>			
			C 釀造製酒技術及實務	2 2				
				<del></del>		<u> </u>		
				<del></del>		<u> </u>		
				<del></del>		<u> </u>		
			-					
				<u> </u>				
合 計 20 25 19 28	8 0 0 合 計	30 42 29 41 0 0	<u> </u>	26 38 29 41	<u> </u>	22 34 24 36	) 計	0 0 0 0

修業規定

(一) 畢業學分數:128 (A共同必修學分數:14學分、B專業必修學分數:52學分、C專業選修學分數:62學分) (二)學生除修習本專班開設之專業必選修課程,亦得選修本系開設之其他課程,並得列人專業選修應修學分數中。<經113.06.18校課程委員會議通過>