

元培醫事科技大學 112 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2023 Curriculum
產學國際四技專班 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/06 11:41:54

Date of tabulation：2025/05/06 11:41:54

第一學年(2023)						第二學年(2024)						第三學年(2025)						第四學年(2026)					
課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 sum mer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 sum mer	
		學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr
A	華語會話(一) Chinese Conversation and Study (I)	2	4			A	通識(一) General knowledge (I)	2	2			B	食品工程學(一) Food Process Engineering (I)	2	2			B	企業實習(一) Enterprise Internship (I)	6	18		
A	應用華文(一) Applied Chinese Language (I)	3	6			B	食品分析與檢驗(含實驗)(一) Food Analysis(including Experiment) (I)	3	3			B	食品分析與檢驗(含實驗)(二) Food Analysis(including Experiment) (II)	3	3			B	餐飲及食品工廠衛生管理與設計 Sanitation Management and Design of Restaurant and Food Processing Plant	2	2		
B	食品科學概論 Introduction of Food Science	2	2			B	食品加工學暨實驗(二) Experiment of Food Processing (II)	3	3			B	食品生物技術 Food Biotechnology	2	2			C	生物化學暨實驗(二) Biochemistry and Laboratory (II)	3	3		
B	普通化學暨實驗 General Chemistry and Experiment	3	3			C	食品工業及工廠概論 Introduction to Food Industry & Food Plant	3	3			C	乳製品加工 Dairy Products Processing	2	2			C	企業實習(三) Enterprise Internship (III)	6	6		
C	中餐烹調與實作 Chinese Foods Cooking Practice	3	3			C	烘焙學實務 Baking and Practice	2	2			C	食安與農安 Agricultural Safety and Food Safety	2	2			C	食品微生物專題製作 Senior Project on Food Microbiology	3	3		
C	生物學 Biology	2	2			C	產業見習(二) Industry Apprenticeship (II)	6	18			C	食品加工專題製作 Food processing Special Topics	3	3			C	嗜好性飲料 Processing of Beverages and Drinks	2	2		
C	食物學原理暨實驗 Food Science Principles and Experiments	3	3			C	產業實務(一) Industry Practice (I)	6	6			C	食品品評學 Sensory evaluation techniques of food	3	3			C	認識台灣茶:台灣茶文化與官能品評 Understanding Taiwanese tea: Taiwanese tea culture and sensory appraisal	2	2		
C	應用英文 Applied English	2	2			C	電腦在食品科技之應用 Computer Application in Food Technology	2	2			C	產業見習(四) Industry Apprenticeship (IV)	6	18			C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	2	2		
A	華語會話(二) Chinese Conversation and Study (II)			2	4	C	營養評估與實作 Nutritional Assessment and Practice	3	3			C	發酵食品概論 Introduction to Fermented Foods	3	3			C	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management	2	2		
A	應用華文(二) Applied Chinese Language (II)			3	6	A	通識(二) General knowledge (II)			2	2	B	生物化學暨實驗(一) Biochemistry and Laboratory (I)			3	3	B	行銷與企劃 Marketing and Planning			2	2
B	食品加工學暨實驗(一) Experiment of Food Processing (I)			3	3	B	食品化學 Food Chemistry			3	3	B	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants			2	2	C	企業實習(二) Enterprise Internship (II)			6	18

元培醫事科技大學 112 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2023 Curriculum
產學國際四技專班 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/06 11:41:54

Date of tabulation：2025/05/06 11:41:54

第一學年(2023)							第二學年(2024)							第三學年(2025)							第四學年(2026)												
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer							
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr						
B	食品專業英文 Professional English of Food science				2	2		B	食品微生物學 Food Microbiology				3	3		C	咖啡烘焙實務 Coffee Roasting Practice				2	2		C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)				6	6			
B	微生物學暨實驗 Clinical of Mircobiology and Experiment				3	3		B	食品衛生安全與法規 Food Hygiene, Safety, and Regulations				3	3		C	食品加工學特論 Advanced Food Processing				2	2		C	保健食品專題製作 Senior Project on Functional Foods				3	3			
B	營養學 Nutrition				2	2		C	食品包裝 Food Package				2	2		C	食品儀器分析 Instrumental Analysis in Food				3	3		C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)				2	2			
C	產業見習(一) Industry Apprenticeship (I)				2	6		C	食品毒物學 Food Toxicology				2	2		C	食品檢驗專題製作 Senior Project on Food Inspection				3	3		C	食品品質管制 Food Quality Control				2	2			
C	機能性食品 Functional Foods				2	2		C	產業見習(三) Industry Apprenticeship (III)				6	18		C	畜產品加工 Livestock Product Processing				2	2		C	食品微生物技術 Food Microbiological Techniques				2	2			
								C	產業實務(二) Industry Practice (II)				6	6		C	產業見習(五) Industry Apprenticeship (V)				6	18		C	飲料調製 Drink Modulation				2	2			
								C	穀豆類加工 Cereals and Legumes Processing				2	2		C	綠色保健原理 Green Health Care Principle				2	2		C	團體膳食製備與管理 Quantitative Food Preparation and Management				3	3			
																C	應用微生物學 Applied Microbiology				2	2		C	實驗室品質管理 Quality Managerment for Testing Laboratory				2	2			
																C	釀造製酒技術及實務 Brewing and Wine Making Technology and Practice				2	2											

元培醫事科技大學 112 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2023 Curriculum

製表日期：114/05/06 11:41:54

Date of tabulation : 2025/05/06 11:41:54

第一學年(2023)								第二學年(2024)								第三學年(2025)								第四學年(2026)																	
課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一學期 1st		第二學期 2nd		暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet		第一學期 1st		第二學期 2nd				
			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr				堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr				學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr

(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，並得列入專業選修應修學分數中。**<經112.08.30校課程委員會議通過>**

(1) Graduation Requirement: 128 credits (A Common Core Course : 14 credits 、 B Major Core Courses : 52 credits 、 C Major Elective Courses : 62 credits)

(2) In addition to taking the required major elective courses offered by this program, students may also take other elective courses offered by the department. These may be counted toward the required major elective credits.<Approved by the University Curriculum Committee on 2023.08.30.>

修業規定

Academic Regulation