

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum
 四技日間部 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/29 19:12:08

Date of tabulation：2025/05/29 19:12:08

第一學年(2022)						第二學年(2023)						第三學年(2024)						第四學年(2025)										
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期	第二期
			學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分
	Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Hr	Cr	Hr	Cr	Hr		Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Hr	Cr	Hr	Cr
A	大學之道 Ideal of University		0	1		A	博雅通識 Liberal Education		2	2	2	A	博雅通識 Liberal Education		2	2		B	食品生物技術 Food Biotechnology		3	3						
A	中文(一) Chinese Literature (I)		2	2		A	職能通識 Competency Education		2	2	2	A	職能通識 Competency Education		2	2		B	食品生物技術實驗 Food Biotechnology Lab		1	2						
A	全民國防教育軍事訓練-國際情勢 All-Out Defense (Including Military Training Course)-International Situations		0	2		B	食品分析與檢驗(一) Food Analysis and Examination (I)		2	2		B	生物化學(二) Biochemistry (II)		2	2		C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)		2	2						
A	英文(一) English (I)		2	2		B	食品分析與檢驗實驗(一) The Experiments of Food Analysis and Examination (I)		1	2		B	生物化學實驗(二) Biochemistry Experiment (II)		1	2		C	食品行銷與企劃 Food Marketing and Sales		2	2						
A	基礎程式設計 Basic Programming		2	2		B	食品加工實驗(二) Food Processing Laboratory (II)		1	2		B	食品添加物檢驗 Analytical methods for food additives		1	1		C	食品專題研究(二) Senior Project in Food Science (II)		2	2						
A	勞作教育(一) Labor Education(I)		0	1		B	食品加工學(二) Food Processing (II)		2	2		B	食品微生物學(二) Food Microbiology (II)		2	2		C	食品微生物檢驗技術 Analytical Techniques For Food Microbiology		2	2						
A	博雅通識 Liberal Education		2	2	2	C	有機化學 Organic Chemistry		2	2		B	食品微生物學實驗(二) Food Microbiology Lab (II)		1	2		C	實習(三) Intern Training (III)		4	12						
A	體育(一) Physical Education (I)		0	2		C	毒物學 Toxicology		2	2		C	食品加工技術及實驗 Food Prcessing Technology and Experiment		2	2		H	食品物流管理學 Food Logistics and Management		2	2						
B	食品科學概論 Introduction of Food Science		2	2		C	食品專業英文(一) Professional English of Food science (I)		2	2		C	食品添加物檢驗實驗 The Experiments of Food Additives Analysis and Examination		1	2		H	營養生化學 Nutritional Biochemistry		3	3						
C	化學實驗 Chemistry Laboratory		1	2		C	食品廢棄物處理 Food Waste Treatment		2	2		C	實習(一) Intern Training (I)		2	6		B	食品專題討論 Research in Food Science and Technology			2	2					
C	食物學原理 Food Principles		2	2		C	機能性食品 Functional Foods		2	2		G	生物統計與套裝軟體 Biostatistics and Software		2	2		C	企業綜合實務實習 Enterprise Integrated Practice			6	18					

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum
 四技日間部 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/29 19:12:08

Date of tabulation：2025/05/29 19:12:08

第一學年(2022)						第二學年(2023)						第三學年(2024)						第四學年(2025)										
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		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	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
C	食物學原理實驗 Experiment of Food Fundamentals		1	2		H	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		H	水產加工 Marine Food Processing		2	2		C	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants				2	2				
G	化學 Chemistry		2	2		H	膳食計劃及實驗 Meal Plan With Laboratory Course		3	4		H	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle		2	2		C	食品分析特論 Special Topics on Food Analysis				3	3				
G	普通生物學 General Biology		2	2		A	外國語言 Foreigner Language			2	2	H	食安教育 Education in Food Safety		2	2		C	食品加工特論 Advance in Food Processing				3	3				
H	美食科學概論 Introduction to Cuisines and Delicacies		2	2		B	生物化學(一) Biochemistry (I)			2	2	H	探索酒的世界-釀酒與品酒 Winemaking and tasting		2	2		H	食品專題研究(三) Senior Project in Food Science (III)				2	2				
A	中文(二) Chinese Literature (II)			2	2	B	生物化學實驗(一) Biochemistry Experiment (I)			1	2	H	營養評估與實習 Nutritional Assessment With Laboratory Course		3	4		H	酵素學 Enzymology				2	2				
A	全民國防教育軍事訓練-國防科技 All-Out Defense (Including Military Training Course)-Defense Technology			0	2	B	食品分析與檢驗(二) Food Analysis and Examination (II)			2	2	B	食品工程學(一) Food Process Engineering (I)			2	2	H	酵素學實驗 Experiment of Enzymology				1	2				
A	英文(二) English (II)			2	2	B	食品分析與檢驗實驗(二) The Experiments of Food Analysis and Examination (II)			1	2	B	食品化學 Food Chemistry			3	3											
A	套裝軟體 Package Software			2	2	B	食品微生物學(一) Food Microbiology (I)			2	2	B	食品儀器分析及實驗 Food Instrumental Analysis and Experiment			2	2											
A	勞作教育(二) Labor Education(II)			0	1	B	食品微生物學實驗(一) Food Microbiology Lab (I)			1	2	B	食品衛生安全與法規 Food Hygiene, Safety, and Regulations			3	3											
A	體育(二) Physical Education (II)			0	2	B	創新食品開發 Innovation Food Development			2	2	C	食品專題研究(一) Senior Project in Food Science (1)			2	2											
B	食品分析 Food Analysis			2	2	C	食品加工之營養評估 Nutritional Assessment of Food Processing			2	2	C	實習(二) Intern Training (II)			2	6											

元培醫事科技大學 111 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2022 Curriculum
 四技日間部 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/29 19:12:08

Date of tabulation：2025/05/29 19:12:08

第一學年(2022)						第二學年(2023)						第三學年(2024)						第四學年(2025)													
課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 SUM mer	課程領域 FLD	科目名稱 subject		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		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
	B	食品分析實驗 Food Analysis Experiment			1		2		C	食品包裝 Food Package				2	2		C		穀豆類加工與實習 Cereal/Legume Processing and lab			2	2								
B	食品加工實驗(一) Food Processing Laboratory (I)			1	2		C	食品專業英文(二) Professional English of Food science (II)			2	2		C	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management			2	2												
B	食品加工學(一) Food Processing (I)			2	2		C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing			2	2		C	應用微生物學 Applied Microbiology			2	2												
B	微生物學實驗 Microbiology Laboratory			1	2		C	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		H	食品感官品評-入門實務 Food Sensory Evaluation - Introductory Practice			2	2												
B	營養學 Nutrition			2	2		H	生物資源應用與產業 Bioresources Application and Industry			1	2		H	畜產及乳製品加工 livestock and Dairy Process			2	2												
C	營養學實驗 Experiments in Nutrition			1	2		H	飲料調製 Drink Modulation			2	2		H	高齡食品加工與實驗 Food Processing for Elderly Food and Practice			1	2												
G	微生物學 Microbiology			2	2		H	團體膳食製備與管理及實驗 Lab For Mass Food Production			3	3		H	發酵技術及實驗 Experiments of Fermentation Technology			3	3												
H	咖啡烘焙實務 Coffee Roasting Practice			2	2								H	實驗室品質管理 Quality Management for Testing Laboratory			2	2													
H	綠色保健原理 Green Health Care Principle			2	2								H	膳食療養學及實驗 Diet Therapy and Experiment			3	4													

