

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
四技日間部 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/15 11:08:18

Date of tabulation：2025/05/15 11:08:18

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 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 2nd	暑期 summer		課程領域 FLD	科目名稱 subject	第一期 1st	第二期 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
A	中文(一) Chinese Literature (I)	2	2			A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2	A	職能通識 Competency Education	2	2			B	食品生物技術 Food Biotechnology	3	3						
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			A	職能通識 Competency Education	2	2	2	2	B	生物化學(二) Biochemistry (II)	2	2			B	食品生物技術實驗 Food Biotechnology Lab	1	2						
A	英文(一) English (I)	2	2			B	食品分析與檢驗(一) Food Analysis and Examination (I)	2	2			B	生物化學實驗(二) Biochemistry Experiment (II)	1	2			C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)	2	2						
A	基礎程式設計 Basic Programming	2	2			B	食品分析與檢驗實驗(一) The Experiments of Food Analysis and Examination (I)	1	2			B	食品添加物檢驗 Analytical methods for food additives	1	1			C	食品行銷與企劃 Food Marketing and Sales	2	2						
A	勞作教育(一) Labor Education(I)	0	1			B	食品加工實驗(二) Food Processing Laboratory (II)	1	2			B	食品微生物學(二) Food Microbiology (II)	2	2			C	食品物流管理學 Food Logistics and Management	2	2						
A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2	B	食品加工學(二) Food Processing (II)	2	2			B	食品微生物學實驗(二) Food Microbiology Lab (II)	1	2			C	食品專題研究(二) Senior Project in Food Science (II)	2	2						
A	體育(一) Physical Education (I)	1	2			C	有機化學 Organic Chemistry	2	2			C	水產加工 Marine Food Processing	2	2			C	食品微生物檢驗技術 Analytical Techniques For Food Microbiology	2	2						
B	食品科學概論 Introduction of Food Science	2	2			C	毒物學 Toxicology	2	2			C	生命期營養 Nitrition Throughout The Life Cycle	2	2			C	實習(三) Intern Training (III)	4	12						
C	化學實驗 Chemistry Laboratory	1	2			C	食品專業英文(一) Professional English of Food science (I)	2	2			C	食安教育 Education in Food Safety	2	2			C	營養生化學 Nutritional Biochemistry	3	3						
C	美食科學概論 Introduction to Cuisines and Delicacies	2	2			C	食品廢棄物處理 Food Waste Treatment	2	2			C	食品加工技術及實驗 Food Pricessing Technology and Experiment	2	2			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	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	食品添加物檢驗實驗 The Experiments of Food Additives Analysis and Examination	1	2			C	企業綜合實務實習 Enterprise Integrated Practice		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
四技日間部 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/15 11:08:18

Date of tabulation：2025/05/15 11:08:18

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	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一期 1st	第二期 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
C	食物學原理實驗 Experiment of Food Fundamentals		1	2			C	機能性食品 Functional Foods		2	2		C	探索酒的世界-釀酒與品酒 Winemaking and tasting		2	2		C	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants			2	2					
G	化學 Chemistry		2	2			C	膳食計劃及實驗 Meal Plan With Laboratory Course		3	4		C	實習(一) Intern Training (I)		2	6		C	食品分析特論 Special Topics on Food Analysis			3	3					
G	普通生物學 General Biology		2	2			C	寵物加工食品開發暨實驗 Pet Food Processing and Practice		2	3		C	營養評估與實習 Nutritional Assessment With Laboratory Course		3	4		C	食品加工特論 Advance in Food Processing			3	3					
A	中文(二) Chinese Literature (II)				2	2	A	英文(三) English (III)				2	2	G	生物統計與套裝軟體 Biostatistics and Software		2	2		C	食品專題研究(三) Senior Project in Food Science (III)			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	生物化學(一) Biochemistry (I)				2	2	B	食品工程學(一) Food Process Engineering (I)				2	2	C	酵素學 Enzymology			2	2			
A	英文(二) English (II)				2	2	B	生物化學實驗(一) Biochemistry Experiment (I)				1	2	B	食品化學 Food Chemistry				3	3	C	酵素學實驗 Experiment of Enzymolgy			1	2			
A	套裝軟體 Package Software				2	2	B	食品分析與檢驗(二) Food Analysis and Examination (II)				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	食品分析與檢驗實驗(二) The Experiments of Food Analysis and Examination (II)				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)				1	2	B	食品微生物學(一) Food Microbiology (I)				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	B	食品微生物學實驗(一) Food Microbiology Lab (I)				1	2	C	食品感官品評-入門實務 Food Sensory Evaluation - Introductory Practice				2	2									
B	食品分析實驗 Food Analysis Experiment				1	2	B	創新食品開發 Innovation Food Development				2	2	C	畜產及乳製品加工 livestock and Dairy Process				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
四技日間部 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/15 11:08:18

Date of tabulation：2025/05/15 11:08:18

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 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					
		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	食品加工實驗(一) Food Processing Laboratory (I)			1	2		C 生物資源應用與產業 Bioresources Application and Industry			1	2		C 高齡食品加工與實驗 Food Processing for Elderly Food and Practice			1	2										
B	食品加工學(一) Food Processing (I)			2	2		C 食品加工之營養評估 Nutritional Assessment of Food Processing			2	2		C 發酵技術及實驗 Experiments of Fermentation Technology			3	3										
B	微生物學 Microbiology			2	2		C 食品包裝 Food Package			2	2		C 實習(二) Intern Training (II)			2	6										
B	微生物學實驗 Microbiology Laboratory			1	2		C 食品專業英文(二) Professional English of Food science (II)			2	2		C 實驗室品質管理 Quality Managerment for Testing Laboratory			2	2										
B	營養學 Nutrition			2	2		C 飲料調製 Drink Modulation			2	2		C 穀豆類加工與實習 Cereal/Legume Processing and lab			2	2										
C	咖啡烘焙實務 Coffee Roasting Practice			2	2		C 團體膳食製備與管理及實驗 Lab For Mass Food Production			3	3		C 衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management			2	2										
C	綠色保健原理 Green Health Care Principle			2	2		C 蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing			2	2		C 膳食療養學及實驗 Diet Therapy and Experiment			3	4										
C	營養學實驗 Experiments in Nutrition			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		C 應用微生物學 Applied Microbiology			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：114/05/15 11:08:18

Date of tabulation : 2025/05/15 11:08:18

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	
			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

修業規定

Academic Regulation

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6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、文書苑：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。凡修習同學制以上規定修習課程，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專業所列畢業門檻，方得畢業。<經112.03.10.校課程委員會會議通過><經113.02.15.校課程委員會會議通過>

【Total Graduation Requirement: 128 credits】(1)A. Common Core Courses: 30 credits, including: "Competency Education: 6 credits", "Liberal Education: 8 credits", "Foreign Language: 6 credits (English I, English II, English III)", "Chinese: 4 credits (Chinese I, Chinese II)", "Information Technology: 4 credits (Basic Programming, Package Software)", "Physical Education: 2 credits", "Military Training: 0 credits", "Labor Education: 0 credits" * "Competency Education: Science Ethics (2 credits), Innovation and Entrepreneurship (2 credits), Workplace Writing (2 credits). These courses are available only to second-year students and above. *Liberal Education: 8 credits (Culture, History, and Arts /Social and Civic Literacy / Natural Environment and Technology / Yuanpei Academ). (2) B. Major Core Courses : G major core courses, B+G total 59 credits. (3) C. Major Elective Courses: C major electives and cross-department electives require at least 6 credits, with a maximum of 10 credits recognized. C courses and cross-department electives total 39 credits. Elective courses within the same department and academic program may be counted towards the required elective credits.(4)Fulfill course requirements as set by the department.(5)Graduation Requirements: Students must meet the graduation criteria outlined in Project 1311 to be eligible for graduation. <Approved by the University Curriculum Committee on 2023.03.10 and 2024.02.15.>