

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技日間部 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/29 18:53:43

Date of tabulation：2025/05/29 18:53:43

第一學年(2025)							第二學年(2026)							第三學年(2027)							第四學年(2028)										
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	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	英文(一) English (I)		2	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	基礎AI導向程式設計 Basic AI-Oriented Programming		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	博雅通識 Liberal Education		2	2	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	體育(一) Physical Education (I)		1	2				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			
B	食品科學概論 Introduction of Food Science		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			
C	化學實驗 Chemistry Laboratory		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			
C	美食科學概論 Introduction to Cuisines and Delicacies		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	食物學原理 Food Principles		2	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	食物學原理實驗 Experiment of Food Fundamentals		1	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		
G	化學 Chemistry		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 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum
四技日間部 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：114/05/29 18:53:43

Date of tabulation：2025/05/29 18:53:43

第一學年(2025)							第二學年(2026)							第三學年(2027)							第四學年(2028)												
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	堂數 Hr	學分 Cr	堂數 Hr
G	普通生物學 General Biology		2	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			
A	中文(二) Chinese Literature (II)				2	2		C	膳食計畫及實驗 Dietary Plan and Experiment		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			
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		C	寵物加工食品開發暨實驗 Pet Food Processing and Practice		2	2				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	英文(二) English (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	套裝軟體 Package Software				2	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	體育(二) Physical Education (II)				1	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			
B	食品分析 Food Analysis				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											
B	食品分析實驗 Food Analysis Experiment				1	2		B	食品分析與檢驗實驗(二) The Experiments of Food Analysis and Examination (II)				1	2		B	食品衛生安全與法規 Food Hygiene, Safety, and Regulations				3	3											
B	食品加工實驗(一) Food Processing Laboratory (I)				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	食品加工學(一) Food Processing (I)				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	微生物學 Microbiology				2	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											

Bachelor Degree Program Food Science

Date of tabulation : 2025/05/29 18:53:43

[illegible]

元培醫事科技大學 114 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2025 Curriculum

製表日期：114/05/29 18:53:43

Date of tabulation : 2025/05/29 18:53:43

第一學年(2025)								第二學年(2026)								第三學年(2027)								第四學年(2028)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
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		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
			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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					

修業規定	【畢業至少應修128學分】(一)A.共同必修30學分，包括：「<u>職能通識</u>6學分，共3學期。」「<u>博雅通識</u>8學分。」「<u>外國語文</u>6學分，共3學期：英文(一)、英文(二)、英文(三)。」「<u>中文</u>4學分，共2學期：中(一)、中文(二)。」「<u>資訊課程</u>4學分，共2學期(基礎AI導向程式設計、套裝軟體)。」「<u>體育</u>2學分，共2學期。」「<u>全民國防教育軍事訓練</u>0學分。」「<u>職能通識</u>：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。」「<u>博雅通識</u>：文化歷史與藝術類、社會與公民素養類、自然環境與科技類、人文書苑、自主學習、任選四類，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。」「<u>跨系選修</u>共39學分。凡修習同學制同系之專業選修課程，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專業系別專業門檻，方得畢業。」「<u>經</u>114.02.12校課程委員會議通過」 【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 AI-Oriented Programming, Package Software)", "Physical Education: 2 credits", "Military Training: 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: Students must complete a total of 8 credits by selecting from the following categories: Culture, History, and Arts /Social and Civic Literacy / Natural Environment and Technology / Yuanpei Academy /Self-Directed Learning (choose any four categories). (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 2025.02.12.>
	Academic Regulation