

元培醫事科技大學 115 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2026 Curriculum
產學國際四技專班 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：115/08/19 13:41:18

Date of tabulation：2026/08/19 13:41:18

第一學年(2026)						第二學年(2027)						第三學年(2028)						第四學年(2029)					
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			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr			學分 Cr	堂數 Hr
A	博雅通識 Liberal Education	2	2	2	2	A	基礎AI導向程式設計 Basic AI-Oriented Programming	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	華語會話(一) Chinese Conversation and Study (I)	2	4			A	博雅通識 Liberal Education	2	2		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				
A	應用英文(一) Applied English I	2	2			B	食品分析與檢驗(含實驗)(一) Food Analysis(including Experiment) (I)	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				
A	應用華文(一) Applied Chinese Language (I)	3	6			B	食品加工學暨實驗(二) Experiment of Food Processing (II)	3	3		C	乳製品加工 Dairy Products Processing	2	2		C	食品微生物專題製作 Senior Project on Food Microbiology	3	3				
A	體育 Physical Eduaction	2	2			C	食品工業及工廠概論 Introduction to Food Industry & Food Plant	3	3		C	食安與農安 Agricultural Safety and Food Safety	2	2		C	嗜好性飲料 Processing of Beverages and Drinks	2	2				
B	食品科學概論 Introduction of Food Science	2	2			C	烘焙學實務 Baking and Practice	2	2		C	食品加工專題製作 Food processing Special Topics	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				
B	普通化學暨實驗 General Chemistry and Experiment	3	3			C	產業見習(二) Industry Apprenticeship (II)	6	18		C	食品品評學 Sensory evaluation techniques of food	3	3		C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	2	2				
C	中餐烹調與實作 Chinese Foods Cooking Practice	3	3			C	產業實務(一) Industry Practice (I)	6	6		C	產業見習(四) Industry Apprenticeship (IV)	6	18		C	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management	2	2				
C	生物學 Biology	2	2			C	電腦在食品科技之應用 Computer Application in Food Technology	2	2		C	發酵食品概論 Introduction to Fermented Foods	3	3		B	行銷與企劃 Marketing and Planning		2	2			
C	食物學原理暨實驗 Food Science Principles and Experiments	3	3			C	營養評估與實作 Nutritional Assessment and Practice	3	3		B	生物化學暨實驗(一) Biochemistry and Laboratory (I)		3	3	C	企業實習(二) Enterprise Internship (II)		6	18			
A	華語會話(二) Chinese Conversation and Study (II)			2	4	A	套裝軟體 Package Software		2	2	B	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants		2	2	C	保健食品專題製作 Senior Project on Functional Foods		3	3			

元培醫事科技大學 115 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2026 Curriculum
產學國際四技專班 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：115/08/19 13:41:18

Date of tabulation：2026/08/19 13:41:18

第一學年(2026)						第二學年(2027)						第三學年(2028)						第四學年(2029)					
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			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr			學分 Cr	堂數 Hr	學分 Cr			學分 Cr	堂數 Hr
A	應用英文(二) Applied English II			2 2	B	食品化學 Food Chemistry		3 3		C	咖啡烘焙實務 Coffee Roasting Practice		2 2		C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)		2 2					
A	應用華文(二) Applied Chinese Language (II)			3 6	B	食品微生物學 Food Microbiology		3 3		C	食品加工學特論 Advanced Food Processing		2 2		C	食品品質管制 Food Quality Control		2 2					
B	食品加工學暨實驗(一) Experiment of Food Processing (I)			3 3	B	食品衛生安全與法規 Food Hygiene, Safety, and Regulations		3 3		C	食品儀器分析 Instrumental Analysis in Food		3 3		C	食品微生物技術 Food Microbiological Techniques		2 2					
B	食品專業英文 Professional English of Food science			2 2	C	食品包裝 Food Package		2 2		C	食品檢驗專題製作 Senior Project on Food Inspection		3 3		C	飲料調製 Drink Modulation		2 2					
B	微生物學暨實驗 Clinical of Mircobiology and Experiment			3 3	C	食品毒物學 Food Toxicology		2 2		C	畜產品加工 Livestock Product Processing		2 2		C	團體膳食製備與管理 Quantitative Food Preparation and Management		3 3					
B	營養學 Nutrition			2 2	C	產業見習(三) Industry Apprenticeship (III)		6 18		C	產業見習(五) Industry Apprenticeship (V)		6 18		C	實驗室品質管理 Quality Managerment for Testing Laboratory		2 2					
C	產業見習(一) Industry Apprenticeship (I)			2 6	C	產業實務(二) Industry Practice (II)		6 6		C	綠色保健原理 Green Health Care Principle		2 2										
C	機能性食品 Functional Foods			2 2	C	穀豆類加工 Cereals and Legumes Processing		2 2		C	應用微生物學 Applied Microbiology		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 115 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2026 Curriculum

製表日期：115/08/19 13:41:18

Date of tabulation : 2026/08/19 13:41:18

[illegible]

元培醫事科技大學 115 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2026 Curriculum

製表日期：115/08/19 13:41:18

Date of tabulation : 2026/08/19 13:41:18

第一學年(2026)							第二學年(2027)							第三學年(2028)							第四學年(2029)						
課程領域 FLD	科目名稱 subjct			第一期 1st	第二期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subjct			第一期 1st	第二期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subjct			第一期 1st	第二期 2nd	暑期 summer	課程領域 FLD	科目名稱 subjct			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

修業規定

Academic Regulation

【畢業至少應修128學分】
 (一)A共同必修：26學分。
 (二)B專業必修：52學分。
 (三)C專業選修：50學分。
 (四)學生除修習本系開設之專業必修課程，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115.07.23校課程委員會會議通過〉

【Total Graduation Requirement: 128 credits】

(1) A Common Core Course : 26 credits.

(2) B Major Core Courses : 52credits

(4) 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 2026.07.23>