

元培醫事科技大學 109 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2020 Curriculum
 產學國際四技專班 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

第一學年(2020)						第二學年(2021)						第三學年(2022)						第四學年(2023)										
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	學分 Cr	學分 Cr				學分 Cr	學分 Cr	學分 Cr				學分 Cr	學分 Cr	學分 Cr				學分 Cr	學分 Cr	學分 Cr				學分 Cr	學分 Cr
	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr		堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr		堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr		堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr		堂數 Hr	堂數 Hr	堂數 Hr	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		C	企業實習(三) Enterprise Internship (III)		9	27						
A	應用華文(一) Applied Chinese Language (I)		3	6		B	食品分析與檢驗實驗(含實驗)(一) Food Analysis and Examination & Lab (I)		3	3		B	食品分析與檢驗實驗(含實驗)(二) Food Analysis and Examination & Lab (II)		3	3		C	食品物流管理學 Food Logistics and Management		2	2						
B	食物學原理及實驗 Food principle and experiment		3	3		B	食品加工學含實驗 Food Processing (including Experiment)		3	3		B	食品生物技術 Food Biotechnology		2	2		C	食品微生物檢驗實驗 food microbiology test		2	2						
B	食品科學概論 Introduction of Food Science		2	2		B	應用華文(三) Applied Chinese Language (III)		3	3		B	專題製作(一) Special Project (I)		3	3		C	嗜好性飲料 Processing of Beverages and Drinks		2	2						
B	普通化學及實驗 General Chemistry and Laboratory Experiment		3	3		C	食品工業及工廠概論 Introduction to Food Industry & Food Plant		3	3		C	企業實習(一) Enterprise Internship (I)		9	27		C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing		2	2						
C	中餐烹調與實習 Chinese Culinary and lab		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	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management		2	2						
C	生物學 Biology		2	2		C	電腦在食品科技的應用 Computer Application in Food Technology		2	2		C	釀造製酒技術及實務 Brewing and Wine Making Technology and Practice		3	3		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	應用英文 Applied English		3	3		C	營養評估與實習 Nutritional Assessment With Laboratory Course		3	3		B	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants			2	2	C	營養生化學 Nutritional Biochemistry		2	2						
A	應用華文(二) Applied Chinese Language (II)			3	6	A	通識(二) General knowledge (II)			2	2	B	專題製作(二) Special Project (II)			3	3	C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)			9	27					
B	食品加工學(一) Food Processing (I)			2	2	B	食品化學 Food Chemistry			3	3	C	企業實習(二) Enterprise Internship (II)			9	27	C	咖啡烘焙實務 Coffee Roasting Practice			2	2					
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	食品加工特論 Advance in Food Processing			2	2	C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)			3	3					

元培醫事科技大學 109 學年度 入學生開課科目表
 Yuanpei University of Medical Technology 2020 Curriculum
 產學國際四技專班 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

第一學年(2020)						第二學年(2021)						第三學年(2022)						第四學年(2023)									
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			
	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
	B	微生物學及實驗 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		食品專題研究(一) Senior Project in Food Science (I)			2	2			C	食品分析特論 Special Topics on Food Analysis
B	營養學 Nutrition			2	2		C	食品包裝 Food Package			3	3		C	食品儀器分析 Instrumental Analysis in Food			3	3		C	食品專題研究(二) Senior Project in Food Science (II)			2	2	
C	產業概況與見習 Field Study and Visit to Food Industry			5	5		C	食品毒物學 Food Toxicology			3	3		C	畜產加工 Process of Animal Products			2	2		C	食品廢棄物處理 Food Waste Treatment			2	2	
C	華語會話(二) Chinese Conversation and Study (II)			2	4		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	團體膳食製備與管理 Quantitative Food Preparation and Management			3	3	
C	機能性食品 Functional Foods			2	2		C	穀豆類加工 Cereals and Legumes Processing			3	3		C	應用微生物學 Applied Microbiology			2	2								

