

元培醫事科技大學 107 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2018 Curriculum
產學國際四技專班 食品科學系
Bachelor Degree Program Food Science

第一學年(2018)						第二學年(2019)						第三學年(2020)						第四學年(2021)					
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
A	應用英文(一) Applied English I	2	2			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)	2	2			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	食品毒物學 Food Toxicology	3	3				
B	食物學原理及實驗 Food principle and experiment	3	3			B	食品加工學(二) Food Processing (II)	3	3		B	食品生物技術 Food Biotechnology	2	2		C	專題製作(三) Special Project (III)	3	3				
B	食品科學概論 Introduction of Food Science	2	2			B	應用華文(三) Applied Chinese Language (III)	2	2		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	產業實務(一) Industry Practice (I)	6	6		C	企業實習(一) Enterprise Internship (I)	9	9		C	綠色保健原理 Green Health Care Principle	2	2				
C	生理學 Physiology	2	2			C	電腦在食品科技的應用 Computer Application in Food Technology	2	2		C	食品品評學 Sensory evaluation techniques of food	3	3		C	穀豆類加工 Cereals and Legumes Processing	3	3				
C	華語會話(一) Chinese Conversation and Study (I)	3	3			C	營養評估與實習 Nutritional Assessment With Laboratory Course	3	3		C	釀造製酒技術及實務 Brewing and Wine Making Technology and Practice	3	3		C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing	2	2				
A	應用英文(二) Applied English II		2	2		A	通識(二) General knowledge (II)		2	2	B	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants		2	2	C	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management	2	2				
A	應用華文(二) Applied Chinese Language (II)		2	2		B	食品化學 Food Chemistry		3	3	B	專題製作(二) Special Project (II)		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				
B	食品加工學(一) Food Processing (I)		2	2		B	食品微生物學 Food Microbiology		3	3	C	企業實習(二) Enterprise Internship (II)		9	27	C	中餐烹調與實習 Chinese Culinary and lab		3	3			
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	食品加工特論 Advance in Food Processing		2	2	C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)		9	27			

Bachelor Degree Program Food Science

[illegible]

元培醫事科技大學 107 學年度 入學生開課科目表
Yuanpei University of Medical Technology 2018 Curriculum

第一學年(2018)							第二學年(2019)							第三學年(2020)							第四學年(2021)										
課程 領域 FLD	科目名稱 subjet				第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet				第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet				第一學期 1st	第二學期 2nd	暑期 summer	課程 領域 FLD	科目名稱 subjet				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
																									</						

【畢業至少應修128學分】

(一)A共同必修12學分。

(二)B專業必修48學分。

(二)C專業選修68學分。

(四)學生陳修智本專班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。

【107.10.09 校誅怪委員會會議通過】>【109.12.15 校誅怪委員會會議通過】>【110.03.05 校誅怪委員會會議通過】>【110.06.06 校誅怪委員會會議通過】>【111.03.22 校誅怪委員會會議通過】>

(1) A Common Core Course : 12 credits

(2)B Major Core Courses :48 credits

(3)C: Major Elective Courses: 68 credits

(4) Elective courses taken within the same department and academic program may be counted towards the required elective credits. <Approved by the University Curriculum Committee on 2018.10.09,2020.12.15,2021.03.05,2021.06.08 and 2022.03.22.>