

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
 產攜四技專班 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：115/04/01 16:36:44

Date of tabulation：2026/04/01 16:36:44

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	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期
			學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分
	Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Hr	Cr	Hr	Cr	Hr		Cr	Hr	Cr	Hr	Cr		Hr	Cr	Hr	Cr
A	英文(一) English (I)		2	2		A	博雅通識 Liberal Education		2	2	2	B	食品工程學(一) Food Process Engineering (I)		2	2		B	生物技術與實驗 Biotechnology and Experiment		3	3						
A	基礎AI導向程式設計 Basic AI-Oriented Programming		2	2		A	華語文(三) Chinese Language (III)		2	2		B	食品儀器分析暨實驗 Food Instrumental Analysis and Experiment		2	2		B	食品工廠管理 Management in Food Processing Plants		2	2						
A	華語文(一) Chinese Language (I)		2	2		B	食品加工學暨實驗(一) Experiment of Food Processing (I)		2	2		B	餅乾製作實務 Cookie Making Practice		2	2		C	企業實習(七) Enterprise Internship (VII)		4	8						
A	華語文閱讀與表達 Chinese Reading And Expression		2	2		B	食品檢驗分析與實驗(一) Food Analysis Laboratory (I)		2	2		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		C	食安與農安 Agricultural Safety and Food Safety		2	2						
B	企業概論 Principle of Business		2	2		B	蛋糕與西點製作 Cake and Pastry Making Practice		2	2		C	生物化學暨實驗(二) Biochemistry and Laboratory (II)		2	2		C	食品包裝 Food Package		2	2						
B	烘焙學原理 Principles of Baking		2	2		B	微生物學暨實驗 Clinical of Microbiology and Experiment		2	2		C	生物統計與套裝軟體 Biostatistics and Software		2	2		C	食品微生物檢驗技術 Analytical Techniques For Food Microbiology		2	2						
B	普通化學暨實驗 General Chemistry and Experiment		2	2		B	麵包製作實務 Bread Making Practice		2	2		C	企業實習(五) Enterprise Internship (V)		4	8		C	專題製作(三) Special Project (III)		2	2						
C	企業實習(一) Enterprise Internship (I)		4	8		C	水產加工 Marine Food Processing		2	2		C	食品專業英文(一) Professional English of Food science (I)		2	2		C	探索酒的世界 Winemaking and tasting		2	2						
C	食物學原理暨實驗 Food Science Principles and Experiments		2	2		C	企業實習(三) Enterprise Internship (III)		4	8		C	食品微生物學暨實驗(二) Food Microbiology Lab (II)		2	2		C	應用微生物學 Applied Microbiology		2	2						
C	普通生物學 General Biology		2	2		C	咖啡烘焙實務 Coffee Roasting Practice		2	2		C	食品感官品評-入門實務 Food Sensory Evaluation - Introductory Practice		2	2		B	食品生物技術暨實驗 Food Biotechnology and Experiment			3	3					
A	英文(二) English (II)			2	2	C	畜產及乳製品加工 livestock and Dairy Process		2	2		C	專題製作(一) Special Project (I)		2	2		C	企業實習(八) Enterprise Internship (VIII)			4	8					

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
 產攜四技專班 食品科學系
 Bachelor Degree Program Food Science

製表日期：115/04/01 16:36:44

Date of tabulation：2026/04/01 16:36:44

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	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期	暑期	課程領域 FLD	科目名稱 subject		第一學期	第二學期			
			學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分				學分	學分	學分	學分	
			Cr	Hr	Cr				Hr	Cr	Hr				Cr	Hr	Cr				Hr	Cr	Hr				Cr	Hr	Cr	Hr	Cr
A	套裝軟體 Package Software			2	2		C	機能性食品 Functional Foods		2	2			C	穀豆类加工 Cereals and Legumes Processing		2	2			C	毒物學 Toxicology				2	2				
A	博雅通識 Liberal Education			2	2		B	中式米食加工與實作 Chinese Rice Food Processing and Practice			2	2		B	食品化學 Food Chemistry			3	3			C	食品分析特論 Special Topics on Food Analysis				2	2			
A	華語文(二) Chinese Language (II)			2	2		B	生物化學暨實驗(一) Biochemistry and Laboratory (I)			2	2		B	食品添加物暨實驗 Food Additives and Experiments			2	2			C	食品加工特論 Advance in Food Processing				2	2			
A	體育 Physical Eduaction			2	2		B	食品微生物學暨實驗(一) Food Microbiology Lab (I)			2	2		B	電腦在食品科技之應用 Computer Application in Food Technology			2	2			C	食品專題討論 Research in Food Science and Technology				2	2			
B	中式麵食加工與實作 Chinese noodle processing and practice			2	2		B	食品衛生安全與法規 Food Hygiene, Safety, and Regulations			3	3		B	衛生稽查與管理 Hygiene Inspection and Management			2	2			C	消費者行為 Consumer Behavior				2	2			
B	烘焙學實務 Baking and Practice			2	2		B	食品檢驗分析與實驗(二) Food Analysis Laboratory (II)			2	2		C	企業實習(六) Enterprise Internship (VI)			4	8			C	專題製作(四) Special Project (IV)				2	2			
C	公司經營學 Food Company Operation and Management			2	2		C	企業實習(四) Enterprise Internship (IV)			4	8		C	食品工程學(二) Food Process Engineering (II)			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	企業實習(二) Enterprise Internship (II)			4	8		C	食品加工學暨實驗(二) Experiment of Food Processing (II)			2	2		C	食品行銷與企劃 Food Marketing and Sales			2	2												
C	物流管理學 Logistics Management			2	2		C	綠色保健原理 Green Health Care Principle			2	2		C	專題製作(二) Special Project (II)			2	2												
C	飲料調製 Drink Modulation			2	2		C	蔬果加工 Fruit and Vegetable Processing			2	2		C	嗜好性飲料 Processing of Beverages and Drinks			2	2												
C	營養學 Nutrition			2	2									C	釀造製酒技術與實務 Brewing and Winemaking Technology and Practice			2	2												

