



元培醫事科技大學

Yuanpei University of Medical Technology

食品科學系

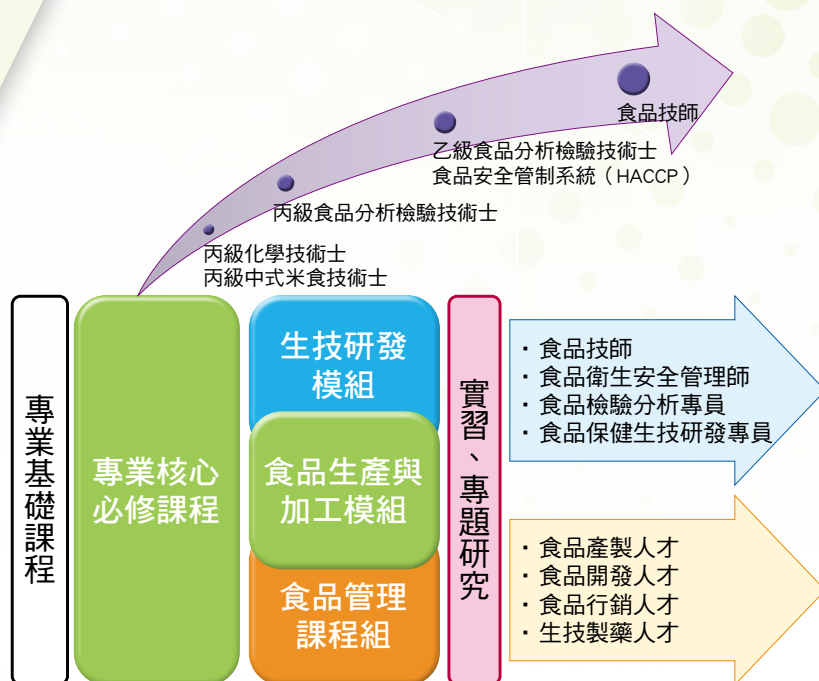
發展特色

- 發展特色為「食品檢驗與分析」、「高值化食品加工技術」與「保健食品開發與評估」，以培育食品專業實務操作能力人才為目標。
- 課程包含食品創新開發與加工、檢測分析及生化保健，配合實驗、實習與專題等實務課程，以培養學生具食品科學相關領域專業實務能力。
- 以產學合作帶動實務人才之培育，與全國近百家食品產業相關企業建立策略聯盟，全系學生均需選修企業實習或專題研究，強化學生實務經驗與產品開發能力。
- 全國唯一食品科學系所全面推動海外實習計畫，學生每年獲補助前往日本、泰國、越南食品廠實習，並與日本、德國、澳洲大學交換學生，發展多元國際視野與語言能力。



課程規劃

- 理論實務並重的核心課程架構與選修課程模組，打穩技能根基。
- 學用無縫接軌，開設產業技術發展的實作課程。
- 師徒制教學與輔導，建立核心技術與獨立操作能力。
- 專題研究加海內外實習，畢業即就業。



專業教材 (設備)

食品衛生實驗室、食品檢驗分析實驗室通過行政院勞動部食品檢驗分析技術士乙 / 丙級合格考場認證，可提供學生安心練習及考照。



食品科學系

DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE

專業證照

- 食品技師執照、勞動部食品檢驗分析乙丙級技術士、化學丙級技術士及中餐烹調技術士、米食加工技術士等證照及食品安全管制系統證照 (HACCP)。

校友分享園地

龔莉婷

弘陽食品股份有限公司品保部主任

在元培的時間六年，說長不長、說短不短，六年中，學校給了我們許多學習及考證機會，不僅讓自己增長許多，亦在就業時工作上如魚得水，且在研究所時，事事皆須自己處理，待人處事上更懂得分寸及圓滑。
最後！來元培，穩賺不賠！



余品淵

中國化學製藥品保部副工程師



碩士畢業後，服完兵役後便投入職場工作，首先我選擇了與我所學有點相關之生技醫藥公司上班，原因很簡單，大家往往覺得就讀食品科學畢業後只能找檢驗公司或食品公司進行應徵，但孰不知出了社會之後才發現只要與品管檢驗相關的職缺都能進行學習及應徵，由於是藥廠的關係，所以很多事情都必須重新學習，起初自己會擔心是否能勝任，但很感謝在校研究所二年的時光，讓我學會了面對事情處理的態度以及如何調適自我心態面對壓力，盡而化阻力為動力。

師資介紹

- 本系教授 (含本校校長) 均為國內外頂尖大學食品科學相關碩博士畢業，助理教授級以上師資達 100%。



榮譽榜

- 於 2017 ~ 2019 年間榮獲教育部技職再造壹千萬元補助，更新食品專業軟硬體設備，設立並通過勞動部檢驗分析乙丙級技術士術科考場。
- 謝欣芸、洪楷翔、林家筠等同學於 2019 ~ 2021 年間通過食品技師國家執照考試，榮獲食品技師資格。
- 張翠婷、陳鴻均等同學參加食品科學技術學會之 2016 年台灣食品產業新一代創新競賽，榮獲全國第3名佳績。
- 林錫斌老師協助推動教育部學海築夢計畫，連續 8 年選送學生至日本九州鹿兒島酒廠交換實習，榮獲 2019 年教育部榮譽表揚。

▶ 日本媒體報導元培食科學生赴日實習燒酎製作



就業發展

- 食品技師、食品衛生管理師、品保工程師、食品檢驗分析專員、ISO 品保員、食品開發創新人才等。
- 報考本系及國內外食品、生技及營養相關碩士班。
- 於食品產業或餐飲領域從事食品衛生安全管理職務。
- 至食品、製藥、檢驗產業或相關機構擔任檢驗、品管及研發工作。
- 至食品製造、食品物流公司、生技保健產業從事技術、管理及行銷工作。
- 自行創業或橫向跨域發展。

元培食科讓您食全食美

YFS makes food better