



食品產業專題		◆	2												2	2			
合計			55	2	2	10	12	11	17	11	17	7	9	10	12	4	4	0	0
食物製備與實習	*	●	3	3	3														
品酒與調酒	*	●	2			2	2												
食品與免疫		◆	2			2	2												
烘焙技術與實習	*	●	3			3	3												
食品添加物應用技術	*	◆	2					2	2										
食品品管技術		◆	2					2	2										
應用微生物學		◆	2					2	2										
藻類加工利用	*	◆	2					2	2										
食品油脂分析與應用	*	◆	2							2	2								
穀類加工	*	●	2							2	2								
食品生物化學		◆	2							2	2								
食品乾燥技術		◆	2							2	2								
食品碳水化合物		◆	2									2	2						
海洋天然物提取技術	*	◆	3									3	3						
發酵應用技術	*	◆	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◆	2									2	2						
專題研究	*		4									2	3	2	3				
食品品評	*	●	2											2	2				
食品行銷學		◆	2											2	2				
畜產品加工	*	◆	2											2	2				
再生資源應用	*	◆	2											2	2				
食品品質管理		◆	2											2	2				
食品安全管理		◆	2											2	2				
儀器分析應用	*	◆	3													3	3		
酵素學		◆	3													3	3		
水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
水產品機能性分析		◆	2													2	2		
專題討論(一)		◆	1													1	2		
分子生物學概論		◆	2													2	2		
食品安全管制系統	*	◆	2													2	2		
保健飲食		◆	2													2	2		
科技英文		◆	2													2	2		
機能性食品		◆	2															2	2
專題討論(二)		◆	1															1	2
食品包裝技術		◆	2															2	2
微生物檢驗技術	*	◆	2															2	2
毒物學		◆	2															2	2
專家型品評技術	*	◆	2															2	2
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
食品產業經營實務		◆	2															2	2
食品產業及技術評析		◆	2															2	2
食品藥物檢驗技術	*	◆	2															2	2
合計			87	3	3	7	7	8	8	8	8	11	12	14	15	19	20	17	18
院訂選修		◆	2											2	2				
校外實習		●	9													9			
合計			11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	9	0	0	0

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、院定及專業必修69學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之( )係為選修課程
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)
4. 體育課程:大一為必修(2學分)，大二、三、四得選修，最多承認畢業學分4學分
5. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)
6. 本校日間部100學年度起大學部入學新生除聽障者外，均須通過全民英檢初級(或相當於TOEIC測驗350分以上)始得畢業。

食品科學系 主任 陳名倫