

食品科學系進修學士班課程地圖

	第一學年	第二學年	第三學年	第四學年
共同教育課程	<p>國文領域</p> <p>外文領域</p> <p>法學概論</p> <p>憲法</p>	<p>外文領域</p> <p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>	
專業基礎課程	<p>生物學</p> <p>普通化學</p>			
專業核心課程	<p>基礎食品工程學</p>	<p>食品加工學一</p> <p>食品加工學二</p>	<p>食品分析(含實驗)一</p> <p>食品化學</p> <p>食品微生物學</p> <p>水產化學</p>	
專業必修課程	<p>食品衛生與安全</p> <p>餐飲管理</p> <p>飲料調製與管理</p>	<p>有機化學</p> <p>普通微生物學(含實驗)</p> <p>生物化學一</p> <p>餐飲成本控制與分析</p>	<p>食品加工實習(一)</p> <p>生物統計</p> <p>營養學</p> <p>烘焙食品</p>	<p>食品工廠管理</p> <p>專題討論</p> <p>食品微生物學實驗</p>
專業選修課程	<p>食品原料學</p> <p>食品科學概論</p> <p>微積分</p>	<p>水產品導論</p> <p>食物學原理</p> <p>健康食品管理法</p> <p>食品包裝</p> <p>食品保存技術</p> <p>藻類生物資源應用</p> <p>進階水產品</p>	<p>生物化學二</p> <p>食品化學(二)</p> <p>肉品加工</p> <p>生物技術概論</p> <p>農產品加工</p> <p>食品與消費</p> <p>生物技術概論</p> <p>農產品加工</p> <p>食品冷凍學</p>	<p>食品添加物</p> <p>加工食品-研究與開發</p> <p>食品法規</p> <p>酵素化學</p> <p>工業發酵與食品</p> <p>新穎食品加工技術</p> <p>水產加工學</p> <p>品質管制</p> <p>分子料理學</p>