

食品科學系食品科學組課程地圖

	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>博雅領域</p>	<p>外文領域</p> <p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>
專業基礎課程	<p>微積分一</p> <p>物理學一</p> <p>生物學一(含實驗)</p> <p>普通化學(含實驗)</p>	<p>海洋特色課程</p> <p>水產概論</p> <p>水產化學</p>	<p>水產加工學</p> <p>水產原料學</p> <p>水產副產品利用特論</p>	<p>海洋飲食文化講座</p> <p>海洋生物化學</p> <p>魚介抽出物利用</p>
專業核心課程	<p>水產概論</p> <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>分析化學(含實驗)</p> <p>有機化學(含實驗)</p> <p>微生物學一(含實驗)</p> <p>生物化學一(含實驗)</p>	<p>食品加工實習(一)</p> <p>生物統計</p> <p>營養學</p>	<p>專題討論</p> <p>食品衛生與安全</p> <p>食品微生物學實驗</p>

專業選修課程

水產原料學

生物學二(含實驗)

普通微生物學  
(二)

食物學原理

食品市場學

食品包裝

烘焙加工

農產品加工

飲料調製與管理

食品過敏學

專題演講(一)(二)

生物化學二

食品化學(二)

食品加工實習(二)

食品冷凍學

飲料調製與管理

食品添加物講  
座

食品工廠管理

食品添加物

品質管制

食品工業特論

營養學實驗

公共衛生營養

新穎食品加工技  
術

儀器分析  
(一)(二)

食品機械概論

分子料理學

水產加工學

膳食療養及實驗

食品產業投資概  
論

團體膳食管理及  
實驗

食品廢棄物處理

食品安全管制系  
統

生理學

食品法規

食品物流概論

海洋飲食文化講  
座