

	生物學(一)	3	3								
	生物學實驗(一)	1	1								實驗 2 小時
	微生物學(一)	3			3						
	微生物實驗(一)	1			1						實驗 3 小時
	生物化學(一)	3				3					
	生物統計學	3					3				
	程式設計與資料處理	2		2							
	院訂專業必修學分小計	22	9	5	4	3	3	0	0	0	
系訂專業必修	水產概論	2	2								
	食品生物技術概論	2		2							
	基礎食品工程學	3		3							
	食品加工學(一)	3			3						
	分析化學(一)(二)	4			2	2					
	分析化學實驗(一)(二)	2			1	1					實驗 3 小時
	有機化學(一)(二)	6			3	3					
	有機化學實驗(一)(二)	2			1	1					實驗 3 小時
	食品加工學(二)	3				3					
	生物化學實驗(一)	1				1					實驗 3 小時
	食品化學(一)	3					3				
	食品加工實習(一)	2					2				實習 4 小時
	食品分析(含實驗)(一)	2					2				實驗 4 小時
	食品微生物學	3						3			先修普通微生物學(二)
	營養學	3						3			先修生物化學(二)
	水產化學(一)	2						2			
	食品衛生與安全	2						2			
專題討論	1						1				
食品微生物學實驗	2								2	實驗 4 小時	
	系訂專業必修學分小計	48	2	5	10	11	7	11	0	2	
	必修總學分數	98	15	18	20	18	14	11	0	2	
系訂專業選修	物理學實驗(一)	1	1								實驗 2 小時
	物理學(一)	2	2								
	微積分(一)	3	3								
	水產原料學	2		2							
	生物學實驗(二)	1		1							實驗 2 小時
	食物學原理	2		2							
	微積分(二)	3		3							

食品 3D 列印技術概論	3		3						
乳酸發酵食品	2			2					
食品安全風險評估	3				3				
普通微生物學(二)	3				3				必選修
生物化學(二)	3					3			必選修
分子生物學	4					4			
油脂加工	2					2			
食品冷凍學	2					2			
食品冷凍機械	2					2			
品質管制	2					2			
蛋白化學	3					3			
微生物技術工程	2					2			
專題演講(一)	1					1			必選修
食品產業實習	2					2			
食品中微生物檢測及 標準作業程序建立	2						2		
食品工廠管理	2						2		
食品化學(二)	2						2		
食品加工實習(二)	2						2		實習 4 小時
食品分析(含實 驗)(二)	2						2		
生物科技與產業	2						2		
非熱加工技術	3						3		
食品行銷管理	2						2		
食品產業實習	2						2		
水產加工學	2						2		
肉品加工	3						3		
天然物分離技術	2						2		
專題演講(二)	1						1		必選修
生命期營養	2							2	
生理學	2							2	
食品產業校外實習	9							9	
茶、酒、咖啡加工暨 產業應用概論	3							3	
新穎食品加工技術	3							3	
儀器分析(一)	2							2	
應用食品過敏學	3							3	
膳食療養及實驗	3							3	

分子料理學	3								3	
保健食品概論	3								3	
食品品質與安全	2								2	
食品產業校外實習	9								9	
食品添加物	2								2	
食品新產品開發	3								3	
系訂專業選修學分小計	124	6	11	2	6	23	27	27	22	
選修最低學分	28									
畢業最低學分	128									

修業規定：

1. 學士班修業年限為四年。
2. 修滿 128 學分(含必修 100 學分、選修 28 學分)

備註：

- ★1. 普通微生物學(二)3 學分、生物化學(二)3 學分及專題演講(一)(二)2 學分為必選修課程。
2. 軍訓或國防教育等選修課程至多承認 2 學分為畢業學分。
3. 有學分的體育不列入畢業學分。
4. 修讀本系雙主修學生，應修滿本系全部必修課程。