

食品科學系選修課程建議表

	食品加工與工程學群	食品化學與分析學群	營養與保健食品學群	微生物與食品生技學群	食品安全與衛生學群
一年級	水產原料學	水產原料學			
二年級	食品市場學 食品包裝 食物學原理 食品安全風險評估	食品市場學 食物學原理 食品安全風險評估	食物學原理 普通微生物學(二)	食物學原理 食品安全風險評估 普通微生物學(二) 乳酸發酵食品	普通微生物學(二) 食品市場學 食品包裝 食物學原理 食品安全風險評估
三年級	生物化學(二) 烘焙加工 品質管制 食品冷凍學 食品冷凍機械 非熱加工技術 專題演講(一) 專題演講(二) 食品分析(含實驗)(二) 食品加工實習(二) 食品化學(二) 飲料調製與管理 農產品加工 肉品加工 食品工廠管理 水產加工學	生物化學(二) 食品化學(二) 食品分析(含實驗)(二) 食品冷凍學 細胞生物學 專題演講(一) 專題演講(二) 蛋白質化學 水產加工學	生物化學(二) 營養學實驗 細胞生物學 分子生物學 細胞生物醫學特論 食品化學(二) 專題演講(一) 專題演講(二)	生物化學(二) 分子生物學 生物技術學 生物技術學實驗 細胞生物學 專題演講(一) 專題演講(二) 食品行銷管理 微生物技術工程	生物化學(二) 食品化學(二) 食品分析(含實驗)(二) 細胞生物學 專題演講(一) 專題演講(二) 品質管制 食品工廠管理
四年級	食品添加物 食品法規 新穎食品加工技術 食品物流概論 食品廢棄物處理 食品安全管制系統 食品機械概論 食品技師職涯特論 食品保存技術 保健食品概論 食品供應鏈管理 食品新產品開發 食品發酵工程學	食品添加物 食品法規 儀器分析(一)(二) 應用食物過敏學 食品廢棄物處理 食品安全管制系統 毒物學(一)*	營養生化 生理學 免疫學 膳食療養及實驗 食品發酵技術與開發功能性食品 中藥學* 團體膳食管理及實驗 保健食品概論 中藥食療學* 微生物體與代謝體學* 精準營養與健康促進創新* ^a 保健與高齡食品研發* ^a 全球化保健食品開發與認證實務* ^a	免疫學 食品發酵技術與開發功能性食品 保健食品概論 全球化保健食品開發與認證實務* ^a 食品產業經營與管理* ^a 國際行銷與跨域創業* ^a	食品法規 毒物學(一)* 儀器分析(一)(二) 膳食療養與實驗 食品添加物 食品法規 食品物流概論 食品廢棄物管理 食品安全管制系統 食品安全管制系統(二) 團體膳食管理及實驗 應用食物過敏學 食品保存技術 保健食品概論

1. ^a博士班課程開放碩士生選修；*開放大學部選修；^a隔年開課。