食品科學系選修科目表											
編號	科目名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
			上	下	上	下	上	下	上	下	
1	食品4D 列印	2	2								
2	物理學(一)	2	2								
3	物理學實驗(一)	1	1								實驗2小時
4	微積分(一)	3	3								
5	微積分(二)	3		3							
6	水產原料學	2		2							
7	食物學原理	2		2							
8	食品3D列印技術概論	3		3							
9	生物學實驗(二)	1		1							實驗2小時
10	高齡營養與食品研發	2			2						
11	乳酸發酵食品	2			2						
12	普通微生物學(二)	3				3					必選修
13	寵物食品	3				3					
14	食品安全風險評估	3				3					
15	分子生物學	4					4				
16	烘焙加工	2					2				
17	生物化學(二)	3					3				必選修
18	食品產業實習	2					2				暑假校外實習
19	油脂加工	2					2				
20	食品冷凍學	2					2				
21	食品冷凍機械	2					2				
22	蛋白化學	3					3				
23	品質管制	2					2				
24	專題演講(一)(二)	2					1	1			必選修
25	食品分析(含實驗)(二)	2						2			實驗4小時
26	水產加工學	2						2			
27	肉品加工	3						3			
28	非熱加工技術	3						3			
29	生物科技與產業	2						2			
30	食品中微生物檢測及標準作業程序建立	2						2			
31	天然物分離技術	2						2			
32	微生物中的生物聚合物應用	2						2			
33	食品工廠管理	2						2			
34	食品化學(二)	2						2			
35	食品加工實習(二)	2						2			實習4小時
36	儀器分析(一)	2							2		
37	生理學	3							3		
38	茶、酒、咖啡加工暨產業應用概論	2							2		
39	生命期營養	2							2		
40	大學社會責任與在地食品永續發展	2							2		
41	禽肉與蛋品加工學	2							2		
42	乳品加工學	2							2		
43	生物成分分離與純化	2								2	
44	分子料理學	3								3	
45	保健食品概論	3								3	
46	食品產業校外實習	9								9	校外實習
47	食品添加物	2								2	
48	食品新產品開發	2								2	