

食品暨應用生物科技 學系(學位學程)學士班學生畢業條件明細表
專業選修科目列表

科目名稱	全或半	學分
(1) 食品工程(二)	半	2
(2) 生物化學實習(正課1 實習1)	半	2
(3) 假期實習	半	0
(4) 食品科學概論	半	2
(5) 食品標準與檢驗	半	2
(6) 食品儀器分析	半	2
(7) 光譜學應用	半	3
(8) 食品添加物	半	2
(9) 食品毒物化學	半	3
(10) 食品水質化學	半	3
(11) 食品香辛料	半	2
(12) 食品香味化學	半	3
(13) 食用植物功能成分化學	半	3
(14) 食品品評學(正課2 實習1)	半	3
(15) 食品微生物學(一)	半	2
(16) 食品微生物學(二)	半	2
(17) 食品微生物學實習 A	半	1
(18) 食品微生物學實習 B	半	1
(19) 發酵學	半	2
(20) 應用微生物(英文授課)	半	3
(21) 微生物遺傳學概論	半	3
(22) 普通物理學	半	2
(23) 水產加工	半	3
(24) 熱加工技術與應用	半	2
(25) 穀類加工	半	2
(26) 蔬果加工	半	3
(27) 食品品質管制	半	3
(28) 食品原料學	半	3
(29) 食品工程(三)(英文授課)	半	2
(30) 食品乾燥學	半	2
(31) 食品包裝與櫥架保藏	半	3
(32) 食品機械	半	2
(33) 食品工廠管理	半	2
(34) 新產品研究開發	半	3
(35) 食物學原理	半	2
(36) 普通化學	半	3
(37) 人體生理學	半	3
(38) 基礎營養專業實習	半	1
(39) 膳食管理實習	半	2
(40) 臨床營養實習	半	3
(41) 社區營養實習	半	1

科目名稱	全或半	學分
(42) 膳食療養學	半	2
(43) 膳食療養學實驗	半	1
(44) 公共衛生營養	半	2
(45) 營養評估	半	2
(46) 大量食物製備	半	2
(47) 大量食物製備實驗	半	1
(48) 生物化學(英文授課)	半	4
(49) 食品加工學特論	半	2
(50) 食品奈米科技導論	半	2
(51) 統計方法及數據分析	半	3
(52) 動科系-肉品加工學	半	2
(53) 植病系-生物技術導論	半	3
(54) 生命科學系-免疫學	半	3
(55) 生命科學系-生物資訊學	半	2
(56) 獸醫系-細胞生物學	半	3
(57) 生科系-動物組織培養	半	3
(58) 生科系-植物生化	半	2
(59) 昆蟲系-分子生物學	半	3
(60) 農藝系-分子生物學	半	3
(61) 生技學程-專利法規	半	3
(62) 生技學程-生化工學導論	半	2
(63) 生技學程-微生物遺傳學	半	3
(64) 生科系-分子發育生物學	半	3
(65) 生機系-生物材料物性分析	半	3
(66) 生機系-生物技術產業概論	半	2
(67) 動科系-基因體與蛋白質體學	半	3
(68) 農藝系-植物生物技術	半	3
(69) 生機系-生物材料概論	半	3
(70) 生機系-微機電概論	半	3
(71) 動科系-蛋白質純化技術及原理	半	2
(72) 農資院-有機農場經營與管理	半	3
(73) 農資院-永續農業政策研究	半	2
(74) 農資院-食農教育(一)	半	3
(75) 農資院-食農教育(二)	半	3
(76) 企業實習	半	3
(77) 食品風險評估管理	半	3
(78) 食品通路管理與行銷策略	半	3

系(學位學程)承辦人：

主任簽章：

106 年 08 月 15 日修訂