

食品暨應用生物科技學系學士班學生畢業條件明細表

(98 學年度起入學適用)

專業選修科目列表

科目名稱	全或半	學分	科目名稱	全或半	學分
(1)假期實習	半年	0	(48)食品標準與檢驗	半年	2
(2)食品科學概論	半年	2	(49)食品乾燥學	半年	2
(3)普通物理學	半年	2	(50)光譜學應用	半年	3
(4)普通化學	半年	3	(51)水產加工	半年	3
(5)食品儀器分析	半年	2	(52)生命期營養	半年	2
(6)大量食物製備	半年	2	(53)蛋品加工	半年	3
(7)大量食物製備實驗	半年	1	(54)蔬果加工	半年	3
(8)食品水質化學	半年	3	(55)乳品加工	半年	3
(9)食品香辛料	半年	2	(56)食品品質管制	半年	3
(10)熱加工技術與應用	半年	2	(57)冷凍食品學	半年	3
(11)食物學原理	半年	2	(58)食品原料學	半年	3
(12)生物化學實習	半年	2	(59)食品工程(三)	半年	2
(13)食品工程(二)	半年	2	(60)食品機械	半年	2
(14)食品添加物	半年	2	(61)食品工業	半年	2
(15)食品毒物化學	半年	3	(62)食品管理學	半年	3
(16)食品香味化學	半年	3	(63)食品品評學	半年	3
(17)食用植物功能成分化學	半年	3	(64)團體膳食管理	半年	2
(18)食品衛生學	半年	3	(65)膳食管理實習	半年	2
(19)食品微生物學(先修微生物學)	半年	2	(66)臨床營養實習	半年	3
(20)食品微生物學實習 (先修微生物學實習)	半年	1	(67)基礎營養專業實習	半年	1
(21)發酵食品學	半年	2	(68)社區營養實習	半年	1
(22)穀類加工	半年	2			
(23)肉品加工	半年	2			
(24)食品包裝與櫥架保藏	半年	3			
(25)膳食療養學	半年	2			
(26)膳食療養學實驗	半年	1			
(27)公共衛生營養	半年	2			
(28)營養評估(先修營養學)	半年	2			
(29)統計方法及數據分析	半年	3			
(30)國外食品及生技工廠專業實習	半年	3			
(31)食品加工學特論	半年	2			
(32)微生物生技及應用 (先修微生物學)—英文授課	半年	2			
(33)工廠管理與經營	半年	2			
(34)新產品研究開發	半年	3			
(35)人體生理學(先修普通生物學)	半年	3			
(36)食品奈米科技導論	半年	2			
(37)生物技術導論	半年	3			
(38)獸醫系-細胞生物學	半年	3			
(39)生命科學系-免疫學	半年	3			
(40)生命科學系-生物資訊學	半年	2			
(41)生命科學系-動物組織培養	半年	3			
(42)生命科學系-植物生化	半年	2			
(43)昆蟲系-分子生物學	半年	3			
(44)資管系-計算機概論	半年	3			
(45)食品真菌學	半年	3			
(46)微生物遺傳學概論	半年	3			
(47)保健食品化學與評估	半年	2			

◎備註：

1. 本系最低應選修 25 學分。
2. 以上選修科目含可承認為本系專業選修學分之外系課程。(請於科目名稱前加冠系名, ex: 企管系-經濟學)
3. 以上選修科目來自課程規劃, 可能未成班或停開。

系承辦人：

系主任簽章：

100 年 02 月 09 日修訂 第 2 頁