

食品科學系生物科技組課程地圖

	第一學年	第二學年	第三學年	第四學年
共同教育課程	<p>國文領域</p> <p>外文領域</p> <p>博雅領域</p>	<p>外文領域</p> <p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>	<p>博雅領域</p>
專業基礎課程	<p>微積分一</p> <p>物理學一</p> <p>生物學一(含實驗)</p> <p>普通化學(含實驗)</p>	<p>海洋特色課程</p> <p>水產概論</p> <p>水產化學</p>	<p>水產加工學</p> <p>水產原料學</p> <p>水產副產品利用特論</p>	<p>海洋飲食文化講座</p> <p>海洋生物化學</p> <p>魚介抽出物利用</p>
專業核心課程	<p>水產概論</p> <p>食品生物技術概論</p>	<p>食品加工學一</p>	<p>食品化學</p> <p>食品微生物學</p> <p>分子生物學</p> <p>生物技術學</p> <p>食品分析(含實驗)一</p>	
專業必修課程		<p>分析化學(含實驗)</p> <p>有機化學(含實驗)</p> <p>微生物學一(含實驗)</p> <p>生物化學一(含實驗)</p>	<p>生物統計</p> <p>營養學</p> <p>生物技術學實驗</p> <p>食品加工實習(一)</p>	<p>專題討論</p> <p>食品衛生與安全</p> <p>食品微生物學實驗</p>

專業選修課程

水產原料學

生物學二(含實驗)

普通微生物學
(二)

藻類生物資源應用

食品市場學

食品包裝

食物學原理

生物科技與產業

微生物技術工程
及實驗

蛋白化學

食品過敏學

專題演講(一)(二)

生物化學二

食品化學(二)

食品加工實習(二)

食品冷凍學

飲料調製與管理

烘焙加工

農產品加工

免疫學

食品工廠管理

食品添加物

品質管制

食品工業特論

營養學實驗

公共衛生營養

新穎食品加工技術

儀器分析
(一)(二)

食品機械概論

分子料理學

水產加工學

膳食療養及實驗

食品產業投資概
論

團體膳食管理及
實驗

食品廢棄物處理

食品安全管制系
統

生理學

食品法規

食品物流概論

食品添加物講座

海洋飲食文化講
座