

類別	科目名稱		學分	時數	授課時數								
					第一學年				暑期	第二學年			
					上學期		下學期			上學期		下學期	
	科目代碼	課程名稱			授課	實驗	授課	實驗	實習	授課	實驗	授課	實驗
專業選修	1070180	乳品加工	2	2						2			
	1070190	肉品加工學	3	3	1	2							
	1070200	水產加工	2	2						2			
	1070210	穀類加工	3	3								3	
	1070220	農產製造	2	2	2								
	1070001	食品品質管制	2	2						2			
	1070005	食品工廠管理	2	2						2			
	1070008	食品衛生法規	2	2	2								
	1070230	食品冷凍學	2	2						2			
	1070236	食品工程學	2	2								2	
	1070240	食品單元操作	2	2								2	
	1070243	食品乾燥學	2	2			2						
	1070247	食品脫水學	2	2						2			
	1070250	食品機械	2	2								2	
	1070260	生物統計	2	2								2	
	1070099	營養化學	2	2								2	
	1070270	食物學原理	2	2			2						
	1070280	營養生化學	2	2								2	
	1070290	新產品開發	2	2								2	
	1070291	新產品開發實習	2	2									2
	1070300	食品創業實務	2	2	2								
	1070310	感官品評	2	2	2								
	1070306	食品行銷	2	2						2			
	1070256	食品製備學	3	3				3					
5070021	食用菌概論	2	2								2		
1070226	農產品加工	3	3							3			
專業選修至少41學分 ⁴			84	84	11	8	6	8	0	20	3	23	5
備註	1.畢業學分數		總學分80 學分，含通識/共同必修 16 學分、通識選修 8 學分、專業必修 30 學分、專業選修至少 26 學分(專業選修課程得至本校其他科系修習本科認列之跨領域課程及微學分課程，以合計最高不超過6學分為原則。)										
	2多元通識課程		多元通識選修為8學分。另，微學分課程最多採計2學分。										
	3.每學期修業學分數		二年制日間部學生每學期修習學分數，每學期不得少於十二學分，不多於三十二學分。										
	4.畢業門檻		1.二張食品相關丙級證照或證書且須通過HACCP課程A班及B班。2.參加一場校內/外競賽或畢業成果展。										