

98.05.20系課程委員會議通過
98.05.21院課程委員會議通過
98.06.10校課程委員會議通過
98.06.17教務會議通過

類別	第一學年(98)				第二學年(99)				第三學年(100)				第四學年(101)								
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	
通識必修科目(18)																					
	國文I、II	2	2	2	2	服務教育III	0	2			憲法與立國精神			2	2						
	英文I、II	2	2	2	2	創意思考與應用	2	2													
	服務教育I、II	0	2	0	2	體育III、IV	0	2	0	2											
	軍訓I、II	0	2	0	2	史地通論			2	2											
	體育I、II	0	2	0	2																
	藝術通論	2	2																		
	圖書館資源利用			2	2																
	合計	6	12	6	12	合計	2	6	2	4	合計	0	0	2	2	合計	0	0	0	0	
校(院)訂基礎必修科目(11)																					
必	生物學	2	2																		
	微積分	2	2																		
	化學	3	3																		
	計算機概論	2	2																		
	物理學			2	2																
	合計	9	9	2	2	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	
專業必修科目(59)																					
修	生物學實驗	1	2			普通微生物學	2	2			生物化學	2	2	2	2	專題討論	2	2			
	食品科技概論	2	2			普通微生物實驗	1	2			生物化學實驗	1	2	1	2	食品化學I	2	2			
	化學實驗	1	2			食品加工學I	2	2			食品分析與檢驗I	2	2			食品安全管制系統	2	2			
	分析化學I			2	2	食品加工學實驗I	1	2			食品分析與檢驗實驗I	1	2			實務專題	2	2	2	2	
	分析化學實驗			1	2	分析化學II	2	2			食品衛生與安全學	2	2			生物技術			2	2	
	有機化學I			2	2	有機化學II	2	2			食品工廠管理			2	2	食品化學II			2	2	
	有機化學實驗			1	2	生物統計學			2	2	食品分析與檢驗II			2	2						
	營養學			2	2	食品微生物			2	2	食品分析與檢驗實驗II			1	2						
						食品加工學II			2	2											
						食品加工學實驗II			1	2											
		合計	4	6	8	10	合計	10	12	7	8	合計	8	10	8	10	合計	8	8	6	6
		年級必修總計	19	27	16	24	年級必修總計	12	18	9	12	年級必修總計	8	10	10	12	年級必修總計	8	8	6	6
通識選修科目(10)																					
	通識選修I			2	2	通識選修II、III	2	2	2	2	通識選修IV、V	2	2	2	2						
						軍訓III、IV	0	2	0	2											
	合計	0	0	2	2	合計	2	4	2	4	合計	2	2	2	2	合計	0	0	0	0	
院訂選修科目(12)																					
						藥物濫用	2	2			生物資源利用	2	2			有害物質	2	2			
						機能性食品概論			2	2	綠色能源			2	2	家庭與婚姻			2	2	
	合計	0	0	0	0	合計	2	2	2	2	合計	2	2	2	2	合計	2	2	2	2	
專業選修科目(30)																					
選	科技英文	2	2			食品包裝學	2	2			食品毒物學	2	2			生物資源利用	2	2			
	烘焙技術及實驗			2	4	穀類加工及實驗	2	4			微生物檢驗技術	2	2			發酵技術	2	2			
	營養學實驗			1	2	食品物流管理	2	2			食品加工新技術	2	2			分子生物學	2	2			
	食物學原理			2	2	食品感官品評			2	2	冷凍食品學	2	2			新產品開發	2	2			
						食品法規			2	2	食品品質管制	2	2			專業實習	2	4*			
						食品物性學			2	2	水產加工			2	2	畜產加工	2	2			
						食品行銷學			2	2	食品添加物			2	2	生物技術實驗			1	2	
											有機分析			2	2	食品香味學			2	2	
											保健食品			2	2	食品生物化學			2	2	
											食品工程學			2	2	食品機械			2	2	
																電腦在食品科技應用			2	2	
																食品儀器分析			2	2	
																地方產業營造和實務			2	2	
															酵素技術			2	2		
															食品產業經營與管理			2	2		
															職涯認知與倫理	2	2				
															職涯認知與倫理講座			2	2		
	合計	2	2	5	8	合計	6	8	8	8	合計	10	10	10	10	合計	14	12	19	20	
	年級選修總計	2	2	7	10	年級選修總計	10	14	12	14	年級選修總計	14	14	14	14	年級選修總計	16	14	21	22	
	年級最低選修學分數	0	0	4	4	年級最低選修學分數	6	6	8	8	年級最低選修學分數	6	6	8	8	年級最低選修學分數	4	4	4	4	
總計	必修學分/時數	19	27	16	24	必修學分/時數	12	18	9	12	必修學分/時數	8	10	10	12	必修學分/時數	8	8	6	6	
	選修學分/時數	0	0	4	4	選修學分/時數	6	6	8	8	選修學分/時數	8	8	6	6	選修學分/時數	4	4	4	4	
	總學分/總時數	19	27	20	28	總學分/總時數	18	24	17	20	總學分/總時數	16	18	16	18	總學分/總時數	12	12	10	10	

填表人: _____ 系主任: _____ 院長: _____

備註:
1. 畢業至少應修128學分;其中必修88學分(校)訂基礎必修科目11學分;專業必修59學分;通識必修18學分;體育一、二年級必修0學分;軍訓一年級必修0學分,二年級自由選修0學分;服務教育一、二年級必修0學分;英文能力分級教學,分成A、B、C、D四級。選修40學分(專業選修至少30學分(含院專業選修12學分及承認外系課程6學分,不含通識課程);通識選修至少10學分,分為五大領域,一、人文藝術領域,二、社會科學領域,三、自然科學領域,四、生活應用領域,五、生命倫理與環境關懷領域,每個領域至少選修2學分)。
2. 一至三年級每學期至少修16學分,最多修28學分;四年級每學期至少修9學分,最多修28學分。