

## 103 學年度 食品科學系 雙主修應修科目表（必修）

中華民國 103 年 11 月 19 日 103 學年度第 1 學期教務會議修正通過

科目名稱	學分數	備註
食品加工(1)	2	
食品加工實習(1)	1	
食品科學概論	2	
有機化學(1)	2	
有機化學實驗(1)	1	
分析化學	2	
分析化學實驗	1	
食品加工(2)	2	
食品加工實習(2)	1	
食品工程學(1)	3	
食品工程學實習(1)	1	
微生物學	3	
微生物學實驗	1	
生物化學(1)或生物化學(2)	3	
生物化學實驗(1)	1	
食品分析	2	
食品分析實驗	2	
食品微生物	3	
食品微生物實驗	1	
食品法規	2	
食品化學	3	
食品衛生與安全	3	
營養學	2	
應修學分總數		44

備註	<p>1.獸醫系學生可以「獸醫細菌學」及「獸醫病毒學及實習」二科目共 6 學分抵修「微生物學及實習」3 學分。</p> <p>2.植醫系學生可以「真菌學及實習」、「植物病原細菌學及實習」及「植物病毒學及實習」三科目共 12 學分，抵修「微生物學及實習」3 學分。</p> <p>3.動畜系學生可以「畜產微生物及實習」3 學分抵修「微生物學及實習」3 學分。</p> <p>4.養殖系學生可以「水產微生物及實習」3 學分抵修「微生物學及實習」3 學分。</p> <p>5.應修之必修學分為 44 及選修 6，總計 50 學分。(修正)</p>
可招收名額	10
申請資格	各系學士班學生，歷年學業成績總平均八十分(含)以上或成績名次在該班百分之十(含)以內(各系有更嚴格規定者，從其規定)，且操行成績八十分(含)以上者
應繳交資料	在校歷年成績單與申請書
審查方式	先向主系之系主任提出申請，經審查認其確具修讀雙主修能力者，再送請加修系之系主任同意，並經主系及加修系之所屬學院院長核定後，再送教務處(進修推廣部)彙送教務長(進修部主任)核准
其他規定	

## 103 學年度 食品科學系 雙主修應修科目表 (選修)

中華民國 103 年 11 月 19 日 103 學年度第 1 學期教務會議修正通過

科目名稱	學分數	備註
食品行銷	2	
食品機械	2	
烘焙學	2	
烘焙學實習	1	
應用電工學與實習	2	
食品添加物	2	
電腦在食品科技之應用	2	
電腦在食品科技之應用實習	1	
食品調理技術	2	
食品調理技術實習	1	
食品科技英文	2	
食品加工自動化元件與實習(1)	3	
保健食材之加工與應用	3	
食品品質管制	2	
食品殺菌技術	2	
食品殺菌技術實習	1	
食品生物技術產業與經營	2	
食品加工技術特論(1)	2	
微生物檢驗技術	2	
微生物檢驗技術實習	1	
機能性食品理論與應用	2	
食品冷凍學	3	
物理化學	3	
食品加工自動化元件與實習(2)	3	
酵素應用技術	2	
酵素應用技術實驗	1	
食品包裝	2	

科目名稱	學分數	備註
新產品開發與實習	3	
感官品評學與實習	3	
食品加工技術特論(2)	2	
醱酵學	2	
醱酵學實驗	1	
食品生物化學	2	
食品生鮮處理技術	2	
食品生鮮處理技術實習	1	
食品儀器分析	2	
食品儀器分析實驗	1	
食品工程學(2)	3	
應修學分總數		74
備註：共 74 學分，應修 6 學分。		