

課程類別				一年級						二年級					
				第一學期			第二學期			第一學期			第二學期		
				課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數	課程名稱	學分數	時數
專業課程	必修	不分領域	應修學分數 12 學分	專題討論(一)	1	2	專題討論(二)	1	2	專題討論(三)	1	2	專題討論(四)	1	2
				食品科學特論	2	2				論文	6	6	論文	6	6
	選修	不分領域	應修學分數 24 學分	水產食品毒物學	3	3	水產食品毒物學	3	3	水產食品毒物學	3	3			
				食品加工特論	3	3	食品加工特論	3	3	食品加工特論	3	3			
				食品化學特論	3	3	食品化學特論	3	3	食品化學特論	3	3			
				超高壓在食品上之應用	3	3	超高壓在食品上之應用	3	3	超高壓在食品上之應用	3	3			
				儀器分析及實驗	3	3	儀器分析及實驗	3	3	儀器分析及實驗	3	3			
				食品香味學特論	3	3	食品香味學特論	3	3	食品香味學特論	3	3			
				酵素化學特論	3	3	酵素化學特論	3	3	酵素化學特論	3	3			
				保健食品開發與實務	3	3	保健食品開發與實務	3	3	保健食品開發與實務	3	3			
				蛋白質化學特論	3	3	蛋白質化學特論	3	3	蛋白質化學特論	3	3			
				食品微生物學特論	3	3	食品微生物學特論	3	3	食品微生物學特論	3	3			
				疾病與化學預防	3	3	疾病與化學預防	3	3	疾病與化學預防	3	3			
				實驗動物實務	3	3	實驗動物實務	3	3	實驗動物實務	3	3			
				生物資訊應用	3	3	生物資訊應用	3	3	生物資訊應用	3	3			
				科技研究實驗法	3	3	科技研究實驗法	3	3	科技研究實驗法	3	3			
				食品冷凍冷藏學特論	3	3	食品冷凍冷藏學特論	3	3	食品冷凍冷藏學特論	3	3			
				醣分子生物學	3	3	醣分子生物學	3	3	醣分子生物學	3	3			
				油脂化學特論	3	3	油脂化學特論	3	3	油脂化學特論	3	3			
				海洋天然物化學	3	3	海洋天然物化學	3	3	海洋天然物化學	3	3			
				水產微生物特論	3	3	水產微生物特論	3	3	水產微生物特論	3	3			
				實驗設計	3	3	實驗設計	3	3	實驗設計	3	3			
				細胞生物學	3	3	細胞生物學	3	3	細胞生物學	3	3			
				水產廢棄物利用	3	3	水產廢棄物利用	3	3	水產廢棄物利用	3	3			
				英文論文寫作與發表	3	3	英文論文寫作與發表	3	3	英文論文寫作與發表	3	3			
				水產生物技術特論	3	3	水產生物技術特論	3	3	水產生物技術特論	3	3			
				食品毒物學特論	3	3	食品毒物學特論	3	3	食品毒物學特論	3	3			
				水產食品科學特論	3	3	水產食品科學特論	3	3	水產食品科學特論	3	3			
				水產化學特論	3	3	水產化學特論	3	3	水產化學特論	3	3			
				水產行銷管理特論	3	3	水產行銷管理特論	3	3	水產行銷管理特論	3	3			
				品管與研發實務	3	3	品管與研發實務	3	3	品管與研發實務	3	3			
				食品包裝及商品學特論	3	3	食品包裝及商品學特論	3	3	食品包裝及商品學特論	3	3			
				食品安全與風險評估	3	3	食品安全與風險評估	3	3	食品安全與風險評估	3	3			
				食品奈米科技導論	3	3	食品奈米科技導論	3	3	食品奈米科技導論	3	3			
				食品發酵技術特論	3	3	食品發酵技術特論	3	3	食品發酵技術特論	3	3			
				微生物研究法特論	3	3	微生物研究法特論	3	3	微生物研究法特論	3	3			
				微生物鑑定技術	3	3	微生物鑑定技術	3	3	微生物鑑定技術	3	3			
				新產品開發實務	3	3	新產品開發實務	3	3	新產品開發實務	3	3			
				新穎食品殺菌與保鮮技術	3	3	新穎食品殺菌與保鮮技術	3	3	新穎食品殺菌與保鮮技術	3	3			
				機能食品特論	3	3	機能食品特論	3	3	機能食品特論	3	3			
				遺傳工程應用	3	3	遺傳工程應用	3	3	遺傳工程應用	3	3			
				食品日文	3	3	食品日文	3	3	食品日文	3	3			
				冷凍技術特論	3	3	冷凍技術特論	3	3	冷凍技術特論	3	3			
				食品安全特論	3	3	食品安全特論	3	3	食品安全特論	3	3			
				食品研發與商業包裝	3	3	食品研發與商業包裝	3	3	食品研發與商業包裝	3	3			
				食品專業研究	3	3	食品專業研究	3	3	食品專業研究	3	3			

備註：

一、畢業總學分數為 36 學分。

二、必修 12 學分，選修 24 學分。

三、學生修讀所屬學院之「學院共同課程」應認列為本系專業課程學分；修讀所屬學院之「學院跨領域課程」或其他學院開課之課程，則認列為外系課程學分。

四、學院或系所開設之教學實習微學分課程列為畢業學分。

五、系所訂定條件（學程、檢定、證照、承認外系學分及其他）：

（一）在學期間，論文只需選課一次，請擇一學期選課。論文六學分一次修畢，通過學位考試方登錄成績