

食品科學系		核心能力	共通課程	專業職能必修	專業職能選修	就業途徑	職涯出路	證照
培育目標 及食品檢驗分析等工作之專業人才 培育食品科學及技術之食品衛生管理	<u>溝通表達</u> <u>問題解決</u> <u>人際互動</u> <u>資訊科技應用</u> <u>團隊合作</u> <u>創新</u> <u>工作責任與紀律</u> <u>基礎理學知識</u> <u>食品加工技術</u> <u>食品分析與檢驗</u> <u>微生物檢驗</u> <u>安全衛生管理</u> <u>生物技術應用</u>	大學之道 中文 英文 第二外語 博雅通識 職能通識 基礎程式設計 套裝軟體 勞作教育 體育 全民國防軍事教育 - 國際情勢 全民國防軍事教育 - 國防科技	食品科學概論 生物化學與實驗 微生物學與實驗 生物統計與套裝軟體 電腦在食品科技的應用 食品分析與實驗 食品加工與實驗 食品分析與檢驗與實驗 食品微生物學與實驗 食品化學 食品儀器分析及實驗 食品衛生安全與法規 生物技術與實驗 專題討論	食品添加物檢驗實驗 衛生稽查與管理 食品微生物檢驗技術 食品分析特論 毒物學 食品廢棄物處理 餐飲及食品工廠衛生管理與設計 實驗室品質管理 食品生物技術 應用微生物學	食品分析與檢驗	食品生產與加工 植物研究發展與應用 動物研究發展與應用 自然資源保育 環境保護與衛生	即食餐食工廠食品安全 管制系統實務A, B 中華民國技術士-食品 分析檢驗	
	<u>溝通表達</u> <u>持續學習</u> <u>人際互動</u> <u>團隊合作</u> <u>問題解決</u> <u>創新</u> <u>工作責任及紀律</u> <u>資訊科技應用</u> <u>實驗操作技能</u> <u>策劃及執行專題</u> <u>研究之能力</u> <u>生物資源應用</u> <u>機能性食品開發</u> <u>應用微生物</u>		食品科學概論 生物化學與實驗 微生物學與實驗 生物統計與套裝軟體 電腦在食品科技的應用 食品分析與實驗 食品加工與實驗 食品分析與檢驗與實驗 食品微生物學與實驗 食品工程學 食品化學 食品儀器分析及實驗 食品衛生安全與法規 生物技術與實驗 專題討論	食物學原理與實驗 食品包裝 食品品評學及實驗 創新食品開發 機能性食品 中式米食加工與實習 中式麵食與實習 水產加工 畜產及乳製品加工 蔬果加工 穀豆類加工與實習 發酵技術及實驗 食品加工技術及實驗 食品加工特論	食品生產與加工	食品生產與加工 植物研究發展與應用 動物研究發展與應用 自然資源保育 環境保護與衛生	中華民國技術士-中式米食 加工 中華民國技術士-中式麵食 加工 專門職業及技術人員考試 - 食品技師	
	科技英文寫作 專題討論 食品科技研究方法與實驗 食品風險評估 食品暨生物產業科技特論 碩士論文		保健食品機能特論 保健食品行銷與管理 天然物化學特論 機能食品材料開發 生物化學特論 生物晶片開發與利用 科技論文寫作 農畜水產生物資源應用 酵素學特論與實驗 食品儀器分析特論 食品化學特論 食品工程特論 食品微生物學特論 食品生技產品專利與認證 食品生物技術特論 食品科技日文 食品衛生與安全特論 高等營養學	食品教育 食品研發	食品生產與加工 植物研究發展與應用 動物研究發展與應用 自然資源保育 環境保護與衛生	專門職業及技術人員考試 - 食品技師		