

## 『食品科技學程』課程

本學程分「食品化學」、「食品微生物學」、「食品加工學」與「食品工程學」等四類課程群，各課程群至少選修 3 學分以上，而總學分數合計在二十個學分以上。

### A. 必修基礎課程：

#### 1. 「食品化學」課程群：至少 3 學分

課程編號	科目名稱	學分數	開課系所	授課教師
641 U4010/FOOD5203	食品化學	3	食科所	呂廷璋
603 35710/AC3024	食品化學一	2	農化系	蘇南維
603 35720/AC3025	食品化學二	2	農化系	蘇南維

#### 2. 「食品微生物學」課程群：至少 3 學分

課程編號	科目名稱	學分數	開課系所	授課教師
641 U4050/FOOD5105	食品微生物學	3	食科所	鄭光成
B22 U0420/BST5035	應用微生物學與 生物技術	2	生技系	李昆達
641 M3110/FOOD7104	微生物醱酵工程	2	食科所	鄭光成

#### 3. 「食品加工學」課程群：至少 3 學分

課程編號	科目名稱	學分數	開課系所	授課教師
641 U4020/FOOD5308	食品加工學	3	食科所	吳瑞碧
603 35500/AC3020	食品加工學	3	農化系	蘇南維

#### 4. 「食品工程學」課程群：至少 3 學分

課程編號	科目名稱	學分數	開課系所	授課教師
641 U4030/FOOD5309	食品工程學	3	食科所	葉安義
504 220A0/ChemE2004	質能平衡甲	3	化工系	游佳欣
611 31300/BME3202	生物程序工程	3	生機系	李允中

### B. 專業選修課程：

課程編號	科目名稱	學分數	開課系所	授課教師
641 U3150/FOOD5107	食品微生物實驗	1	食科所	鄭光成
641 U0130/FOOD5201	食品添加物	2	食科所	許庭禎
641 M3150 /FOOD7107	食品安全衛生管 理法規	2	食科所	鄭維智

603 34100/ AC3014/ 623 U0400/ AC5091	生物材料分析/ 食品分析	2	農化系	賴喜美
603 34110/ AC3015/ 623 U0410/ AC5092	生物材料分析實 驗/食品分析實 驗	2	農化系	賴喜美
B22 U0110/BST5001	營養生化學	2	生技系	蕭寧馨
606 37100/AniSci6005/ 606 36400/AniSci3019	乳品學/ 乳品加工學	2	動科系	王聖耀
606 36900/AniSci6003 606 34700/AniSci3017	肉品學/ 肉品加工學	2	動科系	陳億乘
608 20260/HORT2018	園產品加工學	2	園藝系	許輔
608 26670/HORT2019	園產品加工學實 習	1	園藝系	吳思節
611 22700/BME2118	工程材料	2	生機系	陳洵毅
611 32600/BME3105	流體力學	3	生機系	黃振康
611 32500/BME3104	熱傳學	3	生機系	黃振康
602 23000/BSE2015	流體力學	3	生工系	吳富春
641 U0580/FOOD5403	食療藥膳學原理 與應用	2	食科所	沈立言
641 U3090/ FOOD5310	食品工廠管理	2	食科所	陳勁初
641 U3160/ FOOD5313	食品加工實驗	1	食科所	丁俞文