111學年度食品安全衛生與檢驗學士學位學程課程地圖與職涯進路圖

	一年級		二年級		三年級		四年級		職業
A 食品安全與風險管理學術模組 18學分 (至少取得12學分)	**選修課程** 食品科學概論-2	**選修課程** 食品安全衛生法規-2	**選修課程**	**選修課程** 食品品質管制-2 食品加工學II-2	**選修課程** 食品保存技術-2	**選修課程** 食品安全管制系統-2 食品衛生管理實務-2	**選修課程** 健康風險評估-2 食品風險管理-2	**選修課程**	•食品技師 •食品品保工程師 •保健食品工程師
B 檢驗分析學術模組 20學分 (至少取得12學分)	**選修課程**	**選修課程**	**選修課程** 環境採樣與分析-2	**選修課程** 食品化學實驗-1 化學分析技術概論-2 環境污染物分析-2	**選修課程** 水質檢驗-2	**選修課程** 食品分析II-2 食品分析實驗II-1 實驗室認證作業程序-2	**選修課程** 農藥殘留檢驗-2 食品生物技術-2 儀器分析(含實驗)II-2	**選修課程**	•食品檢驗分析技術士 •環境採樣分析師 •水質檢驗技術士
C 食品暨職場衛生學術模組 18學分 (至少取得12學分)	**選修課程** 工業衛生概論-2	**選修課程** 實驗室安全與衛生-2	**選修課程** 職業安全衛生法規-2 噪音與振動-2 毒物學原理-2	**選修課程**	**選修課程** 工業與環境毒物-2	**選修課程** 粉塵測定與控制-2 工業安全衛生管理實務-2	**選修課程** 生物性危害評估-2	**選修課程**	•職業安全衛生管理員 •職業衛生管理師 •作業環境測定人員
院系核心必修 50學分	**必修課程** 普通生物學-2 生物統計-2 普通化學-2 普通化學實驗-1 環境與食品安全檢驗概論與倫理-2	**必修課程** 微積分-2 有機化學-2 分析化學-2 分析化學實驗-1 食物學原理-3	**必修課程** 微生物學-2 生物化學I-2 食品加工學I-2 食品加工學實驗-1 營養學-2	**必修課程** 生物化學II-2 檢驗品保-2 食品化學-3	**必修課程** 食品微生物學-2 食品微生物學實驗-1 食品分析I-2 食品分析實驗I-1 食品衛生與安全-3	**必修課程** 儀器分析(含實驗)I-2 食品工廠管理-2	**必修課程** 專題討論I-2	**必修課程**	•食品技師 •食品檢驗分析技術士 •保健食品工程師 •食品品保工程師
校共同科目 23學分	**必修課程** ●國文-2 ●長榮精神-2 ●音樂欣賞-2 ●英文I-2 ●英文II-2 ●體育I-0 ●體育II-0 ●體驗學習-1		**必修課程** ●外語初級I-2 ●外語初級II-2 ●體育III-0 ●體育IV-0 ●通識-4		**必修課程** ●通識-4		**必修課程**		F.S.H.L