114 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

A 16學分 В 20學分 50學分 校 共同科目 22學分

一年級

二年級

三年級

四年級

職業

食品安全 與風險管理 學術模組

選修課程

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 ·健康風險評估與管 理-2

▶食品風險管理-2

選修課程

•衛生管理人員

•食品品保人員

•食品技師

•食品品保工程師

檢驗分析 學術模組 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

▶水質檢驗-2

選修課程

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

選修課程

▶食品生物技術-2 ▶儀器分析(含實驗) Ⅱ-

必修課程

▶專題討論I-2

選修課程

•食品檢驗分析技術 士

•食品衛生檢驗(公)

•食品品管人員

•水質檢驗技術士

院系 核心必修 必修課程

▶食品科學概論-2

▶微積分-2 ▶普通化學-2

→普通化學實驗-1

•食品安全衛生檢驗 導論與倫理-2

必修課程 ▶生物統計-2

▶有機化學-2

▶分析化學-2

·分析化學實驗-] ▶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-

▶食品工廠管理-2

必修課程

•食品技師 •食品檢驗分析技術

•衛生管理人員

•檢驗分析專員

•食品品保工程師

•食品衛生檢驗(公)

必修課程

●閱讀與表達-2

●淨零永續生活與實 践-2

●英文I-2

●體育I-0

必修課程

●生命探索與行動-2

● 英 文 II-2

●體育II-0

必修課程 ●外語初級I-2

●通識-2

必修課程 ●外語初級II-2

● 通 識-2

必修課程 ●通識-2

●通識-2

必修課程

跨領域 學分學程 暨微學程 修習1組 (至少4學分不屬

於本學程)

健康永續飲食微學程 (8學分,須修滿6學分)

營養系 永續農業發展概論-2

防疫科學微學程 (10學分,須修滿8學分)

職安系 個人防護具-2

餐飲安全微學程 (10學分,須修滿10學分)

觀餐系 麵包製作-3

觀餐系 中餐烹調I-3

食安學程 食品安全管制系統-2

食安學程 食品衛生管理實務-2



營養系 食安學程 食安學程 保健食品學-2 食品安全管制系統-2 食品衛生管理實務-2 職安系 職安系/消防學程 消防學程 食安學程 流行病學-2 危機管理-2 環境微生物學-2 工業通風-2