## 食品安全學程新課程規劃表

	開課單位	課程名稱	學分數	備註
核心課	化學系	食品安全分析概論	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品營養安全與健康	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品科學概論	2	
	核心課程學分數: 6 學分			
	化學系	質譜分析與食品安全	2	
	化學系	農藥及毒物分析	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	海洋食品加工	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	風險評估	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	食品安全及法規概論	2	原課程名稱為:水產 食品安全及法規概論
	人文暨科學跨領域學士學程	食品微生物學	2	
選	人文暨科學跨領域學士學程	毒理學	3	
	人文暨科學跨領域學士學程	天然物化學概論	3	
修	生物科學系	食品營養與生化代謝	2	原課程名稱為:食品與營養
	人文暨科學跨領域學士學程	食品衛生與安全	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	海洋食品科學概論	2	
	生物科學系	舌尖上的演化史	2	
	人文暨科學跨領域學士學程	烹飪與科學	2	
	化學系	食安、微生物、與消化道疾 病	3	

總學分數:至少 15 學分

<sup>※</sup> 學程課程規劃至少 15 學分。

<sup>※</sup>選讀學程學生所修習之學程課程中,至少應有6學分不屬於學生本系所、雙主修及輔系之課程。