

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|-----------|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | 藻類加工利用 | * | 2 | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| | 油脂學 | * | 2 | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 穀類加工實務 | * | 1 | | | | | | 1 | 3 | | | | | | | | | |
| | 食品生物化學 | | 2 | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 食品乾燥技術 | | 2 | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 食品碳水化合物 | | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 海洋天然物提取技術 | * | 3 | | | | | | | | 3 | 3 | | | | | | | |
| | 發酵應用技術 | * | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 食品保鮮技術 | * | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 專題研究 | * | 4 | | | | | | | | 2 | 3 | 2 | 3 | | | | | |
| | 食品品評實驗 | * | 1 | | | | | | | | | | 1 | 3 | | | | | |
| | 食品行銷學 | | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| | 畜產品加工 | * | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| | 機能性食品 | | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| | 再生資源應用 | * | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| | 儀器分析應用 | * | 3 | | | | | | | | | | | | | | 3 | 3 | |
| | 食品藥物檢驗技術 | * | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 酵素學 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 水產廢棄物應用 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 水產品機能性分析 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 專題討論(一) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 | |
| | 分子生物學概論 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | 專題討論(二) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 2 |
| | 食品包裝技術 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 微生物檢驗實習 | * | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 3 |
| | 毒物學 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 保健飲食 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 專家型品評技術 | * | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 食品工廠經營管理 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 食品產業經營實務 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 食品產業及技術評析 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 |
| | 合計 | | 74 | 3 | 3 | 4 | 8 | 8 | 8 | 7 | 9 | 11 | 12 | 11 | 14 | 14 | 15 | 16 | 19 |
| 院 定 選 修 | 海洋生態學 | | 2 | | | | | | | | | | 2 | 2 | | | | | |
| | 科技英文 | | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | | |
| | 合計 | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 0 |

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14-16學分、通識必選14學分、院定及專業必修69學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
2. 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程
3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)
4. 體育課程:大一為必修(2學分)，大二·三·四得選修，最多承認畢業學分4學分
5. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)
6. 本校日間部100學年度起大學部入學新生除聽障者外，均須通過全民英檢初級(或相當於TOEIC測驗350分以上)始得畢業。
7. 畢業前須具有下列證照之一:食品檢驗分析乙級技術士、化學乙級技術士、烘焙食品乙級技術士、中式麵食加工乙級技術士、保健食品初級工程師、HACCP等相關證照，始得畢業。