

**食品加工與工程實務學分學程
修課統計(計入104學年起取證學生)**

課程名稱	修課人數
食品工程學	10
食品加工學 二	10
食品加工學 一	9
新興食品加工技術	9
糖果加工技術與實習	8
食品品質管制	7
食品單元操作	7
食品衛生法規	6
食品感官品評及實習	5
發酵食品學	5
食品加工學 三	4
食品物性學	4
農產加工學	4
食品工廠管理	3
食品工廠設計	2
食品加工特論	2
食品加工單元操作	2
食品安全管制系統與實習	2
發酵技術	2
熱加工工程	2
熱加工技術	2
釀酒技術及實習	2
大量食物製備及實驗	1
分離技術	1
品質管制學	1
食品法規	1
烘焙技術及實習	1
飲料加工學	1