

選修課程如下，實際開設情形須依學生選課狀況決定

食科組	一年級	飲料調製	2/2
		餅乾實作	3/4
烘焙組	一年級	麵包實作(一)	3/4
食科組	二年級	中草藥概論	2/2
		中式米食與實作(一)	3/4
		食品烘焙與實作(一)	3/4
		農產品產銷履歷	2/2
		應用微生物學	2/2
		食品添加物(含實驗)	2/2
烘焙組	二年級	中式麵食與實作(二)	3/4
		圖案設計	2/2
		西點蛋糕實作(一)	3/4
		專業日文(esp)(二)	2/2
		食品包裝	2/2
		採購與成本控制	2/2
食科組	三年級	機能性食品	2/2
		感官品評(含實驗)	2/2

		動物實驗技術	2/2
		食品安全衛生管理法	2/2
		釀酒技術(含實驗)	2/2
		細胞培養技術與實驗	3/3
烘焙組	三年級	食品品質管制	2/2
		西式點心實作	3/4
		麵包實作(二)	3/4
		進階食品烘焙與實作	3/4
		文獻選讀	2/2
		中式麵食與實作(二)	3/4
		拉糖藝術	3/4
食科組	四年級	食品風險分析管理	2/2
		食品品質管制	2/2
		食品微生物快速檢測	2/2
烘焙組	四年級	食品工廠管理	2/2
		歐式麵包	3/4