國立屏東科技大學 **食品科學系** 四年制課程規劃表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學年 | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | |
| 學期 | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 修別 | 科目 | 學分/時數 | 科目 | 學分/時數 | 科目 | 學分/時數 | 科目 | 學分/時數 |
| 必修 | 通識選項課程  國文(閱讀與寫作)(1)  大一英文(1)  英語聽講練習101  大一體育(1)  生活服務教育  外語實務(註2)  普通化學(1)  普通化學實驗(1)  微積分  普通物理學  普通物理學實驗 | 2/2  2/2  2/2  1/2  1/2  0/2  0/0  3/3  1/2  2/2  2/2  1/2 | 通識選項課程  國文(閱讀與寫作)(2)  大一英文(2)  英語聽講練習102  大一體育(2)  生活服務教育  普通化學(2)  普通化學實驗(2)  食品加工(1)  食品加工實習(1)  食品科學概論 | 2/2  2/2  2/2  1/2  1/2  0/2  3/3  1/2  2/2  1/2  2/2 | 通識教育講座(註3)  通識選項課程  體育選項  生物統計  生物統計實習  有機化學(1)  有機化學實驗(1)  分析化學  分析化學實驗  食品加工(2)  食品加工實習(2) | 1/2  2/2  1/2  2/2  1/2  2/2  1/2  2/2  1/2  2/2  1/2 | 通識選項課程  體育選項  食品工程學(1)  食品工程學實習(1)  有機化學(2)  生物化學(1)  生物化學實驗(1)  微生物學  微生物學實驗 | 2/2  1/2  3/3  1/2  2/2  3/3  1/2  3/3  1/2 |
| 小計 |  | 17/23 |  | 17/22 |  | 16/22 |  | 17/21 |
| 選修 | 烘焙學  烘焙學實習  應用電工學與實習  生物學 | 2/2  1/2  2/2  2/2 | 食品科學海外專業實習  食品機械  食品科技英文 | 2/4  2/2  2/2 | 食品添加物  電腦在食品科技之應用  電腦在食品科技之應用實習 | 2/2  2/2  1/2 | 食品調理技術  食品調理技術實習  食品行銷  食品加工自動化元件與實習(1)  保健食材之加工與應用  有機化學實驗(2) | 2/2  1/2  2/2  3/4  3/3  1/2 |
| 小計 |  | 7/9 |  | 6/8 |  | 5/6 |  | 12/15 |

國立屏東科技大學 **食品科學系** 四年制課程規劃表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學年 | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 學分總計 |
| 學期 | 第一學期 | | 第二學期 | | 第一學期 | | 第二學期 | |
| 修別 | 科目 | 學分/時數 | 科目 | 學分/時數 | 科目 | 學分/時數 | 科目 | 學分/時數 |
| 必修 | 通識選項課程  營養學  食品分析  食品分析實驗  食品微生物  食品微生物實驗  生物化學(2) | 2/2  2/2  2/2  2/4  3/3  1/2  3/3 | 通識選項課程  憲法  實務專題  食品法規  職涯訓練輔導  食品化學  食品衛生與安全 | 2/2  2/2  1/2  2/2  1/1  3/3  3/3 | 實務專題 | 1/2 | 校外實習(2) | 9/18 |  |
| 小計 |  | 15/16 |  | 14/15 |  | 1/2 |  | 9/18 | 106 |
| 選修 | 食品品質管制  食品殺菌技術  食品殺菌技術實習  食品加工技術特論(1)  物理化學  校外實習(1) | 2/2  2/2  1/2  2/2  3/3  2/4 | 微生物檢驗技術  微生物檢驗技術實驗  機能性食品理論與應用  食品冷凍學  食品加工自動化元件與實習(2)  食品生物技術產業與經營  食品生物技術 | 2/2  1/2  2/2  3/3  3/4  2/2  2/2 | 酵素應用技術  酵素應用技術實驗  食品包裝  食品工廠管理  新產品開發與實習  感官品評學與實習  食品加工技術特論(2)  醱酵學  醱酵學實驗  食品生物化學  食品生鮮處理技術  食品生鮮處理技術實習  食品儀器分析  食品儀器分析實驗  食品工程學(2) | 2/2  1/2  2/2  2/2  3/4  3/4  2/2  2/2  1/2  2/2  2/2  1/2  2/2  1/2  3/3 |  |  |  |
| 小計 |  | 12/15 |  | 15/17 |  | 29/35 |  |  | 86 |

註：1.本系學生至少應修滿 131 學分始得畢業(其中必修應修 106學分，選修應修 25 學分) 。

2.「外語實務」每學期皆開放修課，並須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定修畢。

3.學生於畢業前需修習「通識教育講座」1學分課程。各系依序開課，開課學期不固定。

4.「職涯訓練輔導」為「校外實習(2)」之先修課程。

5. 第四學年食品工廠管理及感官品評學與實習該二課程須於上下學期均須開設。