國立屏東科技大學 **食品科學系** 四年制課程規劃表(106學年度入學)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 永久碼 | 學分/時數 | 科目 | 永久碼 | 學分/時數 | 科目 | 永久碼 | 學分/時數 | 科目 | 永久碼 | 學分/時數 |
| 必修 | 校定 | 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) | 01026010230100101017013330100401003 | 2/22/22/21/21/20/20/0 | 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 | 010260108801087010180133401004 | 2/22/22/21/21/20/2 | 通識教育講座(註3)通識選項課程體育選項 | 010240102601206 | 1/22/21/2 | 通識選項課程體育選項 | 0102601206 | 2/21/2 |
| 院定 | 普通化學(1)普通化學實驗(1) | 0502005021 | 3/31/2 |  |  |  | 生物統計生物統計實習 | 0500605007 | 2/21/2 |  |  |  |
| 系定 | 微積分普通物理學普通物理學實驗 | 209084080240804 | 2/22/21/2 | 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 | 2077640801405124051405013 | 3/31/22/21/22/2 | 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) | 402504025320070200714051340515 | 2/21/22/21/22/21/2 | 食品工程學(1)食品工程學實習(1)有機化學(2)生物化學(1)生物化學實驗微生物學微生物學實驗 | 40506405074025140113401172089955043 | 3/31/22/23/31/23/31/2 |
| 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 | 20597205982116905008 | 2/21/22/22/2 | 食品科學海外專業實習食品機械食品科技英文 | 218902055420544 | 2/42/22/2 | 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 | 205482100821009 | 2/22/21/2 | 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) | 205522055320540205292045740254 | 2/21/22/23/43/31/2 |
| 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(106學年度入學)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 永久碼 | 學分/時數 | 科目 | 永久碼 | 學分/時數 | 科目 | 永久碼 | 學分/時數 | 科目 | 永久碼 | 學分/時數 |
| 必修 | 校定 | 通識選項課程 | 01026 | 2/2 | 通識選項課程憲法 | 0102601027 | 2/22/2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 院定 |  |  |  | 實務專題 | 05031 | 1/2 | 實務專題 | 05031 | 1/2 |  |  |  |
| 系定 | 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) | 211764050840509405224052340115 | 2/22/22/43/31/23/3 | 食品法規職涯訓練輔導食品化學食品衛生與安全 | 40520221914051040528 | 2/21/13/33/3 |  |  |  | 產業實習(原:校外實習(2)) | 22140 | 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) | 205422054520546205312042121677 | 2/22/21/22/23/32/4 | 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食品廠務實習(新增)酵素應用技術酵素應用技術實驗 | 20901550442113020541205302053640516226412108321084 | 2/21/22/23/33/42/22/22/42/21/2 | 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) | 20534221932091020909205322123121232205352053720538205502055120528 | 2/22/23/43/42/22/21/22/22/21/22/21/23/3 |  |  |  |  |
| 小計 |  | 12/15 |  | 20/25 |  | 26/31 |  |  | 88 |

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「產業實習(原: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。

6.軍訓：101-2更名為「全民國防教育軍事訓練」。(永久碼:22216)。

7.通識選項課程:
人文學科(永久碼:01264)：2門
社會科學(永久碼:01265)：3門
數理與應用科學(永久碼: 01267)：1門