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) | 01026  01023  01001  01017  01333  01004  01003 | 2/2  2/2  2/2  1/2  1/2  0/2  0/0 | 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 | 01026  01088  01087  01018  01334  01004 | 2/2  2/2  2/2  1/2  1/2  0/2 | 通識教育講座(註3)  通識選項課程  體育選項 | 01024  01026  01206 | 1/2  2/2  1/2 | 通識選項課程  體育選項 | 01026  01206 | 2/2  1/2 |
| 院定 | 普通化學(1)  普通化學實驗(1) | 05020  05021 | 3/3  1/2 |  |  |  | 生物統計  生物統計實習 | 05006  05007 | 2/2  1/2 |  |  |  |
| 系定 | 微積分  普通物理學  普通物理學實驗 | 20908  40802  40804 | 2/2  2/2  1/2 | 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 | 20776  40801  40512  40514  05013 | 3/3  1/2  2/2  1/2  2/2 | 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) | 40250  40253  20070  20071  40513  40515 | 2/2  1/2  2/2  1/2  2/2  1/2 | 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(1)  微生物學  微生物學實驗 | 40506  40507  40251  40113  40118  20899  55043 | 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 | 20597  20598  21169  05008 | 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 | 21890  20554  20544 | 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 | 20548  21008  21009 | 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) | 20552  20553  20540  20529  20457  40254 | 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(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 | 01026  01027 | 2/2  2/2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 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) | 21176  40508  40509  40522  40523  40115 | 2/2  2/2  2/4  3/3  1/2  3/3 | 食品法規  職涯訓練輔導  食品化學  食品衛生與安全 | 40520  22191  40510  40528 | 2/2  1/1  3/3  3/3 |  |  |  | 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) | 20542  20545  20546  20531  20421  21677 | 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  食品廠務實習(新增)  酵素應用技術  酵素應用技術實驗 | 20901  55044  21130  20541  20530  20536  40516  22641  21083  21084 | 2/2  1/2  2/2  3/3  3/4  2/2  2/2  2/4  2/2  1/2 | 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) | 20534  22193  20910  20909  20532  21231  21232  20535  20537  20538  20550  20551  20528 | 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 |  | | 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