國立屏東科技大學 **食品科學系** 進修部四年制 課程規劃表(107-110學年度)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學  年 | | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 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 | 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)  外語實務(註2) | 2/2  2/2  2/2  1/2  1/2  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) | 2/2  2/2  2/2  1/2  1/2 | 通識選項課程  通識教育講座 | 2/2  1/2 | 通識選項課程 | 2/2 |  |
| 院定 | 普通化學(1)  普通化學實驗(1) | 3/3  1/2 |  |  | 生物統計  生物統計實習 | 2/2  1/2 |  |  |
| 系定 | 微積分  普通物理學  普通物理學實驗 | 2/2  2/2  1/1 | 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 | 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) | 2/2  1/2  2/2  1/2  2/2  1/2 | 食品工程學  食品工程學實習  微生物學  微生物學實驗  有機化學(2) | 3/3  1/2  3/3  1/2  2/2 |
| 小計 | |  | 17/20 |  | 17/21 |  | 14/18 |  | 12/14 | 60 |
| 專  業  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 | 2/2  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  風險溝通  物理化學 | 2/2  2/2  1/2  2/2  3/3 | 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)  保健食品理論與應用  有機化學實驗(2) | 2/2  1/2  2/2  3/3  3/3  1/2 |  |
| 小計 | |  | 7/8 |  | 6/6 |  | 10/11 |  | 12/14 | 35 |

國立屏東科技大學 **食品科學系** 進修部四年制 課程規劃表(107-110學年度)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 校定 | 通識選項課程 | 2/2 | 通識選項課程  憲法 | 2/2  2/2 |  |  |  |  |  |
| 院定 |  |  | 實務專題(1) | 1/2 | 實務專題(2) | 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(1)  生物化學實驗(1) | 2/2  2/2  2/4  3/3  1/2  3/3  1/2 | 食品法規  食品化學  生物化學(2) | 2/2  3/3  3/3 | 食品衛生與安全 | 3/3 |  |  |
| 小計 | |  | 16/20 |  | 13/14 |  | 4/5 |  | 0 | 93 |
| 專  業  選  修 | | 食品品質管制  食品殺菌技術  食品殺菌技術實習  創新食品製造學與實習 | 2/2  2/2  1/2  3/4 | 微生物檢驗技術  微生物檢驗技術實驗  食品冷凍學  食品加工自動化元件與實習(2)  食品廠務實習  食品毒物學 | 2/2  1/2  3/3  3/4  2/4  2/2 | 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  醱酵學  醱酵學實驗  食品加工技術特論  酵素應用技術  酵素應用技術實驗  食品生物技術 | 2/2  2/2  3/3  3/3  2/2  1/2  2/2  2/2  1/2  2/2 | 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  食品單元操作  食品生物技術產業與經營 | 2/2  2/2  1/2  2/2  1/2  3/3  2/2 |  |
| 小計 | |  | 8/10 |  | 13/17 |  | 20/22 |  | 13/15 | 89 |

註： 1.本系進修部學生至少應修滿 **131** 學分始得畢業【必修 **94**學分，選修 **37**學分**(其中系專業選修至少需28學分)** 】。

2.「外語實務」須於畢業前依本校「外語實務課程實施要點」規定修畢。

3. 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。