

國立屏東科技大學農學院「保健食品學程」必選修科表

經 96.10.12 農學院 96-1 院課程委員會議通過

經 97.03.17 農學院 96-2 院課程委員會議通過

課程種類	科目名稱	修別	學分	課程原開設系所及學期	備註
專業課程 20 學分	醱酵生產技術	必	2	食品系 4 上	
	醱酵生產技術實習	必	1	食品系 4 上	
	食材與保健科學概論	必	3	食品系 2 下	
	機能性食品理論與應用	必	2	食品系 3 下	
	新產品開發與實習	必	3	食品系 4 上	
	食品生物技術產業與經營	必	2	食品系 3 下	
	食用菌栽培技術	必	2	植保系 3 上	
	保健食品生理功效概論	選	2	食品系 4 下	二選一
	食品免疫學	選	2	食品系 下	
	行銷管理	選	3	經管系 2 上、農企系 2 下 工管系 2 上、企管系 2 上	新增課程 任選其中 一門課程
策略性行銷管理	選	3	經管系 4 上、企管系 3 上		
研發管理	選	3	經管系 4 上		
產品管理	選	3	經管系 2 下		
品質管理	選	3	經管系 2 下、企管系 3 下		
產銷系統	選	3	經管系 4 下		
物料管理	選	3	經管系 4 下、工管系 1 下		
備註	<p>一、先修課程應修畢「校院定必修科目」。</p> <p>二、本學程應修畢規定之專業課程 20 學分。</p> <p>三、學生修讀畜產系及生命科學系開設之「免疫學」3 學分或獸醫系開設之「獸醫免疫學」2 學分皆可抵修「食品免疫學」2 學分。</p> <p>四、修習本學程學生其各科目之成績仍應併入當學期學業平均成績，各科目成績及格分數依本校規定辦理。</p> <p>五、修醱酵生產技術及實習 3 學分可抵免醱酵生產技術 2 學分及醱酵生產技術實習 1 學分。</p> <p>六、行銷管理、策略性行銷管理、研發管理、產品管理、品質管理、產銷系統及物料管理等以上課程只能抵一門課學分。</p>				