

## 國立屏東科技大學農學院「保健食品學程」必選修科目表

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	食材與保健科學概論	選	3	食品系 下學期	n
	機能性食品理論與應用	選	2	食品系 上學期	n
	新產品開發與實習	選	3	食品系 4 上	
	醱酵生產技術與實習	選	3	食品系 4 上	
	食品生物技術產業與經營	選	2	食品系 下學期	
	科技英文閱讀	選	3	應外系 3 下	
	食用菌栽培技術	選	2	植保系 3 上	
	食品免疫學	選	2	食品系 下學期	n
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、課程規劃中，以獸醫系開設之「獸醫免疫學」3 學分及生命科學系開設之「免疫學」3 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、所規劃之課程可跨學院、系所，唯所有科目均應依據本校自九十二學年度起施行之「必選修科目表」規劃。</p>				

## 國立屏東科技大學 農學院 「發酵學程」必選修科目表

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 21 學分	微生物檢驗技術	選	2	食品系 3 下	
	微生物檢驗技術實習	選	1	食品系 3 下	
	發酵生產技術	選	2	食品系 4 上	
	發酵生產技術實習	選	1	食品系 4 上	
	官能品評學與實習/感官品 評學與實習	選	3	食品系 4 下	
	機能性食品理論與應用	選	2	食品系 上學期	n
	食品生物技術產業與經營	選	2	食品系 下學期	
	酵素在食品科技之應用	選	2	食品系 上學期	n
	食用菌栽培技術	選	2	植保系 3 下	
	食用菌栽培技術實習	選	1	植保系 3 下	
	微生物學	選	2	農學院各系	
	微生物學實習	選	1	農學院各系	
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 21 學分。</p> <p>三、課程規劃中，以「酵素應用技術」2 學分抵修「酵素在食品科技之應用」2 學分。農學院各系開之「○○微生物學」皆可抵微生物學 2 學分，實習亦同(1 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、所規劃之課程可跨學院、系所，唯所有科目均應依據本校自九十二學年度起施行之「必選修科目表」規劃。</p>				