

112 學年度國立臺灣海洋大學生命科學院食品科學系進修學士班課程規劃表

中華民國 109 年 11 月 2 日系課程委員會議通過必修科目表

中華民國 109 年 11 月 13 日院課程委員會議通過必修科目表

中華民國 109 年 12 月 3 日校課程委員會議通過必修科目表

中華民國 111 年 5 月 19 日校課程委員會議通過必修科目表

類別	科目名稱	學分數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
			上	下	上	下	上	下	上	下	
共同教育課程	國文	4	2	2							
	外文	6	2	2	2						
	通識	8		2	2	2	2				取消憲法及法學概論課程，提高通識學分至 8 學分。
	體育	0	0	0	0	0					每週上課 2 小時。
共同教育課程學分小計		18	4	6	4	2	2	0	0	0	
系訂專業必修	飲料調製與管理	2	2								
	普通化學	4	2	2							
	生物學	2		2							
	食品科學概論	2	2								基礎食品工程學為必選修
	有機化學(一)(二)	4			2	2					
	微生物學(一)	3			3						
	微生物學實驗(一)	1			1						實驗 3 小時
	食品加工學(一)(二)	4			2	2					
	生物化學(一)	2				2					生物化學(二)為必選修
	食品化學(一)	2					2				食品化學(二)為必選修
	生物統計	3					3				
	食品分析(含實驗)(一)	2					2				實驗 4 小時
	烘焙加工	2					2				
	食品加工實習一	1						1			
	食品微生物學	3						3			
	營養學	3						3			
	水產化學	2							2		
	食品工廠管理	2							2		
	食品衛生與安全	2							2		
專題討論	1							1			
食品微生物學實驗	2								2	實驗 4 小時	
系訂專業必修學分小計		49	6	4	8	6	9	7	7	2	
必修總學分數		67	10	12	12	8	9	7	7	2	
系訂專業選修	食品原料學	2	2								
	基礎食品工程學	3		3							
	生物技術概論	2			2						
	水產品導論	2			2						

食品保存技術	2				2					
進階水產品	2				2					
生物分子技術概論	2				2					
微生物利用技術	2					2				
分子生物學	2					2				
食品與消費	2					2				
食品冷凍學	2					2				
生物化學(二)	2					2				必選修
農產品加工	3						3			
食品化學(二)	2						2			必選修
健康食品特論	2							2		
生技產業概論	2							2		
酵素化學	2							2		
工業發酵與食品	2							2		
肉品加工	2								2	
細胞生物學	2								2	
系訂專業選修學分小計	42	2	3	4	6	10	5	8	4	
選修最低學分	61									
畢業最低學分	128									

修業規定：

1. 學士班修業年限為四年。
2. 修滿 128 學分(含必修 67 分、選修 61 分)

備註：

1. 基礎食品工程學、生物化學(二)、食品化學(二)為必選修課程。
2. 軍訓課程至多承認 2 學分為外系選修畢業學分(包含在外系選修 12 學分內)。
3. 選修外系學分，最高可承認 12 學分，列入畢業總學分計算。
4. 有學分的體育不列入畢業學分計算。