

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技112級課程規劃表

112.03.08系課程會議通過
 112.03.21院課程會議通過
 112.03.29校課程會議通過
 112.04.12教務會議通過
 112.04.11系課程會議通過
 112.05.09系課程會議通過
 112.5.17院課程會議通過
 112.5.24校課程會議通過
 112.5.31教務會議通過
 112.10.18校課程會議通過
 112.10.25校務會議通過
 112.11.07系課程會議通過
 112.12.05院課程會議通過
 113.04.30系課程會議通過
 113.05.21院課程會議通過
 113.05.29校課程會議通過
 113.06.05教務會議通過
 113.11.05系課程會議通過
 113.11.26院課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或◎技術科目註記	數 學 分	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數
共同必(選)修	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2		2	2													
	英文(三)			2				2	2											
	英文加強課程			(2)					(2)	2										
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
合計			14~16	6	9	6	9	2	6	(1)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2			
通識必選	人文藝術(一)			2																
	人文藝術(二)			2																
	人文藝術(三)			2																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
	社會科學(三)			2																
	自然科學(一)			2																
	合計			14																
專業必修	水產概論		◆	2	2	2														
	營養學		◆	2	2	2														
	普通化學		◆	3	3	3														
	普通化學實驗	*	◎	1	1	3														
	食品科學概論		◆	2	2	2														
	水產原料學		◆	2	2	2														
	海洋資源開發與應用		◆	2		2	2													
	分析化學		◆	2		2	2													
	分析化學實驗	*	◎	1		1	3													
	微生物學		◆	3		3	3													
	微生物學實驗	*	◎	1		1	3													
	有機化學		◆	3		3	3													
	食品微生物學		◆	3				3	3											
	食品微生物學實驗	*	◎	1				1	3											
	食品化學		◆	3				3	3											
	食品化學實驗	*	◎	1				1	3											
	食品加工學		◆	4				2	2	2	2									
	食品加工學實習	*	◎	2				1	3	1	3									
	應用微生物學		◆	2					2	2										
	食品分析		◆	3					3	3										
	食品分析實驗	*	◎	1					1	3										
	食品衛生與安全		◆	2					2	2										
	生物統計		◆	2					2	2										
食品生物技術		◆	2							2	2									
新產品開發	*	◎	2							2	3									
水產食品安全生產技術		◆	2							1	1	1	1							

	水產食品安全生產技術實習	*	◎	2								1	2	1	2					
	生物化學		◆	4								2	2	2	2					
	生物化學實驗	*	◎	1										1	3					
	產品生產實作	*	◎	2										2	3					
	食品工程學		◆	2										2	2					
	食品儀器分析		◆	2										2	2					
	暑期實習	*	◎	2													2	2		
	合計			69	12	14	12	16	11	17	13	17	8	10	11	15	2	2	0	0
專業選修	食物製備與實習	*	◎	3	3	4														
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	烘焙學與實習	*	◎	2			2	3												
	生物學		◆	2			2	2												
	新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	食品添加物應用技術		◆	2					2	2										
	藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
	水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
	食品與免疫		◆	2					2	2										
	下雜魚食品加工	*	◎	2					2	2										
	食品職業安全衛生		◆	2					2	2										
	米麵食加工理論與實務	*	◎	3					3	4										
	海洋天然物提取技術	*	◎	3							3	3								
	烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4								
	食品油脂分析與應用	*	◆	2							2	2								
	食品化學(二)		◆	2							2	2								
	食品品管技術		◆	2									2	2						
	食品碳水化合物		◆	2									2	2						
	發酵應用技術	*	◎	2									2	2						
	食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
	微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
	流通冷鏈管理		◆	3									3	3						
	實務專題(一)	*	◎	2									2	3						
	食品品評	*	◎	2											2	2				
	機能性食品		◆	2											2	2				
	再生資源應用技術		◆	2											2	2				
	保健飲食		◆	2											2	2				
	實務專題(二)	*	◎	2											2	3				
	儀器分析應用		◆	2													2	2		
	食品安全管理實務		◆	2													2	2		
	科技英文		◆	2													2	2		
	食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
	酵素學		◆	2													2	2		
	水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
	保健食品開發與行銷實務		◆	2													2	2		
	進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3													3	4		
	專題討論(一)		◆	1													1	2		
	專題討論(二)		◆	1															1	2
	食品工廠經營管理		◆	2															2	2
	穀類加工	*	◎	2															2	2
毒物學		◆	2															2	2	
食品行銷學		◆	2															2	2	
食品產業經營實務		◆	2															2	2	
合計			93	5	6	9	11	15	17	10	11	15	17	10	11	18	20	11	12	
院訂選修	校外實習	*		9															9	
	合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0

最低畢業學分：130學分(共同必(選)修14~16學分、通識必選14學分、專業必修69學分)

備註：

1.修讀跨系院課程至多承認12學分為畢業學分，其中採計各學院(共教會)跨領域課程滿6學分後，始得採計其他跨系院課程學分。

學院(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)另訂。」

2.共同必(選)修科目部分之()係為選修課程

3. 全民國防教育軍事訓練為選修課程(全民國防教育軍事訓練課程可折抵役期，須修畢兩學年，始可報考預官，以當年度報考資訊為主)。
4. 體育課程:大一為必修(2學分)，大二·三·四得選修，最多承認畢業學分4學分。
5. 本校日四技109學年度起大學部入學新生(除身心障礙學生之個別狀況，由基礎能力教學中心開會決議畢業英文能力標準外)，均須通過新TOEIC測驗350分(含)以上，始得畢業。
*新TOEIC測驗自107年3月起實施
6. 在學期間取得下列乙級證照1張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下：中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食、食品檢驗分析乙級技術士、化學乙級技術士、烘焙食品乙級技術士、中式麵食加工乙級技術士、保健食品工程師、食品品保工程師、HACCP 60小時訓練合格證書。丙級相關證照如下：中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級、食品安全與冷鏈管理師證書、單一級：食物製備(丙級)。或其他系上認可之證照，始得畢業。
- 7.(1)日四技112學年度起，大學部入學新生，未通過校訂英語畢業門檻之大二生，須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」。修課期間須參加英語檢定測驗，若通過校訂英語畢業門檻者，可於加退選期間退選此課程。(2)修習「英文加強課程」期間未能通過校訂英語畢業門檻者，其學期成績須達合格標準；未達合格標準者，須重修至達到合格標準後，始能畢業。重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(3)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。
- 8.107學年度起入學之四技日間部學生，應於畢業前達到資訊能力實施要點規定始得畢業，相關規定請參閱本校「提升學生資訊能力實施要點」辦理。