

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技113級課程規劃表

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
114. 11. 18 系課程會議通過
114. 11. 25 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	
					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
	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2
通 識 必 選	合計			14~16	6	9	6	9	2	6	(1)	6
	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							
專 業 必 修	自然科學(一)				2							
	合計				14							
	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						
專 業 必 修	水產原料學	*	◆	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				
	食品加工學	◆		4			2	2	2	2		
	食品加工學實習	*	◎	2			1	3	1	3		
專 業 必 修	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		
	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	
專 業 必 修	食品衛生與安全	◆		2						2	2	
	生物統計	◆		2						2	2	
	海洋資源開發與應用	*	◆	2						2	2	
	有機化學	◆		3					3	3		
	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
專 業 必 修	水產食品安全生產技術實習	*	◎	2							1	2
	生物化學	◆		4							2	2
	生物化學實驗	*	◎	1								1
	產品生產實作	*	◎	2								2
	食品工程學	◆		2								2
	食品儀器分析	◆		2								2
	暑期實習	*	◎	2								2
專 業 必 修	合計			69	12	14	10	16	11	17	15	17
	食物製備與實習	*	◎	3	3	4						
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2						

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

備註：

- 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。學院跨領域課程由各學院另訂。」
 - 共同必(選)修科目部分之()係為選修課程
 - 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)。
 - 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。
 - 本校自四技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250分(含)以上，始得畢業。

*新TOEIC測驗自107年起實施

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113級(含後)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」，且學期成績須達合格標準，始能畢業。修課期間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)「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。