

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技105級課程規劃表

105年3月6日系課程會議通過  
 105年3月15日院課程會議通過  
 105年3月23日校課程會議通過  
 105年3月30日教務會議通過  
 105年12月14日系課程會議通過  
 106年1月11日院課程會議通過  
 106年4月25日系課程會議通過  
 106年5月17日院課程會議通過  
 106年11月8日系課程會議通過  
 106年12月7日院課程會議通過  
 107年4月18日系課程會議通過  
 107年5月22日院課程會議通過  
 107年6月6日系課程會議通過  
 107年6月21日院課程會議通過  
 107年11月27日系課程會議通過  
 107年12月5日院課程會議通過

科目類別	科目名稱	* 為 實務 課程	◆ 專業 或 ● 技 術科目 註記	學 分 數	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)			3	3	3														
	英文(二)			3			3	3												
	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								
	服務教育			0																
	合計			14~16	7	10	7	10	1	4										
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																	
院 訂 必 修	實務專題(一)	*	●	2								2	3							
	實務專題(二)	*	●	2									2	3						
	合計			4	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	0	0	0	0	
專 業 必 修	水產概論		◆	2	2	2														
	生物學		◆	2	2	2														
	普通化學		◆	3	3	3														
	普通化學實驗	*	●	1	1	3														
	套裝軟體應用		●	2	2	2														
	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												
	生物統計		◆	2			2	2												
	營養學		◆	2			2	2												
	有機化學		◆	3			3	3												
	微生物學		◆	3					3	3										
	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								
	食品分析		◆	3							3	3								
	食品分析實驗	*	●	1							1	3								
	食品微生物學		◆	3							3	3								
	食品微生物學實驗	*	●	1							1	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							
食品生物技術		◆	2							2	2									

生物化學		◆	4									2	2	2	2				
新產品開發	*	●	2									1	3	1	3				
生物化學實驗	*	●	1											1	3				
食品工程學	*	◆	2											2	2				
食品儀器分析		◆	2											2	2				
食品衛生與安全		◆	2											2	2				
暑期實習	*	●	2														2	2	
合計			69	14	16	12	14	11	17	11	17	7	10	12	17	2	2	0	0
食物製備與實習	*	●	3	3	3														
水產食品加工實習	*	●	1			1	3												
食品與免疫		◆	2			2	2												
烘焙實習	*	●	1			1	3												
食品添加物應用技術	*	◆	2					2	2										
食品品管技術		◆	2					2	2										
應用微生物學		◆	2					2	2										
藻類加工利用	*	◆	2					2	2										
食品油脂分析與應用	*	◆	2							2	2								
穀類加工實務	*	●	1							1	3								
食品生物化學		◆	2							2	2								
食品乾燥技術		◆	2							2	2								
食品安全管理		◆	2									2	2						
食品碳水化合物		◆	2									2	2						
農業及食品生技法規		◆	2									2	2						
食品檢驗實務	*	●	2									2	3						
水產品製商安全管理實務	*	●	2									2	4						
海洋資源開發技術	*	◆	3									3	3						
發酵應用技術	*	◆	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◆	2									2	2						
食品品評	*	●	2											2	2				
食品行銷學		◆	2											2	2				
畜產品加工	*	◆	2											2	2				
機能性食品		◆	2											2	2				
再生資源應用技術	*	◆	2											2	2				
儀器分析應用	*	◆	3													3	3		
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		
專題討論(一)		◆	1													1	2		
專題討論(二)		◆	1															1	2
保健飲食		◆	2															2	2
微生物檢驗與實驗	*	●	2															2	3
毒物學		◆	2															2	2
食品工廠經營管理		◆	2															2	2
食品產業經營實務		◆	2															2	2
合計			72	3	3	4	8	8	8	7	9	17	20	10	10	12	13	11	13
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、院定及專業必修73學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認12學分為畢業學分。
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. 服務教育為一下至四上，任選2學期(每學期服務需滿15小時)
6. 本校日間部100學年度起大學部入學新生除聽障者外，均須通過全民英檢初級(或相當於TOEIC測驗350分以上)始得畢業。
7. 畢業前須具有下列證照之一: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、保健食品初級工程師、食品品保初級工程師、HACCP等相關證照，始得畢業。