

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技106級課程規劃表

106年3月8日系課程會議通過  
 106年3月14日院課程會議通過  
 106年3月22日校課程會議通過  
 106年3月29日教務會議通過  
 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  
 108年3月13日系課程會議通過  
 108年3月19日院課程會議修正通過  
 108年3月27日校課程會議通過  
 108年4月9日教務會議通過  
 109年4月14日系課程會議通過  
 109年5月20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	(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														
	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			67	12	14	12	14	11	17	11	17	7	10	12	17	2	2	0	0
專業選修	食物製備與實習	*	●	1	1	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										
	藻類科技與應用發展	*	◆	2					2	2										
	農業及食品生技法規			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								
	食品碳水化合物		◆	2									2	2						
	海洋天然物提取技術	*	◆	3									3	3						
	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						
	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				
	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	
	食品安全管理實務		◆	2														2	2	
	保健食品開發與行銷實務		◆	2														2	2	
	專題討論(一)		◆	1														1	2	
	專題討論(二)		◆	1															1	2
	食品行銷學		◆	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			68	1	3	4	8	10	10	7	9	11	12	8	8	16	17	11	13	
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、院定及專業必修71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. 本校日四技105學年度大學部入學新生(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)，均須通過傳統TOEIC測驗350分(含)以上(或相當於新TOEIC測驗225分(含)以上)始得畢業。  
\*新TOEIC測驗自107年3月起實施
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、保健食品工程師、食品品保工程師、HACCP(60小時訓練合格)等相關證照，或系上認可之其他證照，始得畢業。