

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技114級課程規劃表

114.04.22系課程會議通過
114.05.13院課程會議通過
114.05.21校課程會議通過
114.05.28教務會議通過

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	2	2	2	2				
	英文(一)			2	2	2						
	英文(二)			2			2	2				
	英文(三)			2					2	2		
	中文閱讀與寫作			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	5	8	5	8	(3)	6	(1)	2
	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							
專 業 必 修	合計				14							
	水產概論	◆		2	2	2						
	營養學	◆		2	2	2						
	食品科學概論	◆		2	2	2						
	水產原料學	*	◆	2	2	2						
	普通化學		◆	3	3	3						
	普通化學實驗	*	(◎)	1	1	3						
	分析化學		◆	2			2	2				
專 業 必 修	分析化學實驗	*	(◎)	1			1	3				
	微生物學		◆	2			2	2				
	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		
	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		
專 業 必 修	食品化學實驗	*	(◎)	1					1	3		
	應用微生物學		◆	2						2	2	
	生物統計		◆	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		◆	3						3	3	
	有機化學		◆	3						3	3	
	食品生物技術		◆	2							2	2
專 業 必 修	新產品開發	*	(◎)	2							2	3
	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
	合計			63	12	14	9	15	11	17	14	16
專 業 必 修	套裝軟體應用	*	(◎)	2	2	2						
	食物製備與實習	*	(◎)	3	3	4						
	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				

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										
食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
食品化學(二)		◆	2							2	2								
海洋資源開發與應用	*	◆	2							2	2								
食品添加物應用技術		◆	2							2	2								
食品包裝		◆	2							2	2								
海洋天然物提取技術	*	◎	3							3	3								
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						
專業選修	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						
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			98	5	6	9	11	13	15	13	13	17	20	12	14	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63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
- 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)自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。