

**國立澎湖科技大學食品科學系 114級 食品產業技優專班課程規劃表**

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<br>目<br>類<br>別 | 科目名稱        | *為<br>實務<br>課程 | ◆專業<br>或◎技<br>術科目<br>註記 | 學<br>分<br>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        |          |
|                  |             |                |                         |              | 學分       | 時數       | 學分       | 時數       | 學分       | 時數       | 學分         | 時數       |
| 共同必<br>(選)<br>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        |
| <b>合計</b>        |             |                |                         | <b>14~16</b> | <b>5</b> | <b>8</b> | <b>5</b> | <b>8</b> | <b>4</b> | <b>8</b> | <b>(3)</b> | <b>6</b> |
| 通識必<br>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            |          |          |          |          |          |          |            |          |
|                  | <b>合計</b>   |                |                         | <b>14</b>    |          |          |          |          |          |          |            |          |
| 選院<br>修訂         | 校外實習        | *              |                         | 9            |          |          |          |          |          |          |            |          |
| <b>合計</b>        |             |                |                         | <b>9</b>     | <b>0</b>   | <b>9</b> |
| 專業必<br>修         | 食品科學概論      |                | ◆                       | 2            | 2        | 2        |          |          |          |          |            |          |
|                  | 食物製備與實習     | *              | ◎                       | 3            | 3        | 4        |          |          |          |          |            |          |
|                  | 營養學         |                | ◆                       | 2            |          |          | 2        | 2        |          |          |            |          |
|                  | 糕點烘焙理論與實務   | *              | ◎                       | 3            |          |          | 3        | 4        |          |          |            |          |
|                  | 米麵食加工理論與實務  | *              | ◎                       | 3            |          |          |          |          | 3        | 4        |            |          |
|                  | 食品檢驗技術與實驗   | *              | ◎                       | 3            |          |          |          |          | 3        | 4        |            |          |
|                  | 食品衛生與安全     |                | ◆                       | 3            |          |          |          |          |          | 3        | 3          |          |
|                  | 新產品開發       | *              | ◎                       | 2            |          |          |          |          |          |          | 2          | 3        |
|                  | 流通冷鏈管理      |                | ◆                       | 3            |          |          |          |          |          |          | 3          | 3        |
|                  | 產品生產實作      | *              | ◎                       | 2            |          |          |          |          |          |          |            | 2        |
|                  | 食品品評        | *              | ◎                       | 2            |          |          |          |          |          |          |            | 2        |
|                  | 食品產業應用技術    |                | ◆                       | 2            |          |          |          |          |          |          |            | 2        |
| <b>合計</b>        |             |                |                         | <b>32</b>    | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>6</b> | <b>8</b> | <b>3</b>   | <b>3</b> |
| 專業選<br>修         | 套餐軟體應用      |                | ◎                       | 2            | 2        | 2        |          |          |          |          |            |          |
|                  | 中餐烹調        | *              | ◎                       | 3            | 3        | 4        |          |          |          |          |            |          |
|                  | 食品行銷學       |                | ◆                       | 3            |          |          | 3        | 3        |          |          |            |          |
|                  | 分析化學        |                | ◆                       | 2            |          |          | 2        | 2        |          |          |            |          |
|                  | 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        |          |          |            |          |
|                  | 中餐烹調理論與實務   | *              | ◎                       | 3            |          |          | 3        | 4        |          |          |            |          |
|                  | 新興科技與運算邏輯思維 |                | ◎                       | 2            |          |          | 2        | 2        |          |          |            |          |
|                  | 食品加工學       |                | ◆                       | 4            |          |          | 2        | 2        | 2        | 2        |            |          |
|                  | 食品加工學實習     | *              | ◎                       | 2            |          |          | 1        | 3        | 1        | 3        |            |          |

|           |                |   |   |            |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|-----------|----------------|---|---|------------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|
| 專業選修      | 下雜魚食品加工        | * | ◎ | 2          |          |          |           | 2         | 2         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 藻類加工利用         | * | ◎ | 2          |          |          |           | 2         | 2         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品職業安全衛生       |   | ◆ | 2          |          |          |           | 2         | 2         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 水產食品加工與實習      | * | ◎ | 2          |          |          |           | 2         | 3         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品微生物學         |   | ◆ | 3          |          |          |           | 3         | 3         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品微生物學實驗       | * | ◎ | 1          |          |          |           | 1         | 3         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 進階麵包、西點蛋糕理論與實務 | * | ◎ | 3          |          |          |           | 3         | 4         |           |           |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品添加物應用技術      | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           | 2         | 2         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品包裝           |   | ◆ | 2          |          |          |           |           |           | 2         | 2         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 餐飲經營與管理        |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 物流管理           |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品分析           |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品分析實驗         | * | ◎ | 1          |          |          |           |           |           | 1         | 3         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 烘焙拌手禮、餅乾理論與實務  | * | ◎ | 3          |          |          |           |           |           | 3         | 4         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 西餐烹調理論與實務      | * | ◎ | 3          |          |          |           |           |           | 3         | 4         |           |           |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 實務專題(一)        | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 澎湖食材製作與運用      | * | ◎ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 4         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品品管技術         |   | ◆ | 2          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 2         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品保鮮技術         | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 2         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 微生物檢驗與實驗       | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 慢食與美味          |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 商事法            |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品製商管理實務       |   | ◎ | 4          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 2         | 2         | 2         |           |          |          |          |          |
|           | 實務專題(二)        | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           |           |           |           | 2         | 3         |           |           |          |          |          |          |
|           | 市場調查           |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 人力資源管理         |   | ◆ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 巧克力甜點製作        | * | ◎ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 4         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 進階麵食加工理論與實務    | * | ◎ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 4         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 整合行銷溝通         | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 2         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 虛實整合通路管理       | * | ◆ | 3          |          |          |           |           |           |           |           | 3         | 3         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 服務業行銷與管理       |   | ◆ | 2          |          |          |           |           |           |           |           | 2         | 2         |           |           |           |          |          |          |          |
|           | 食品安全管理實務       |   | ◆ | 2          |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           | 2         | 2         |          |          |          |          |
|           | 行銷企劃           | * | ◎ | 3          |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           | 3         | 3         |          |          |          |          |
|           | 微型創業管理         | * | ◆ | 3          |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           | 3         | 3         |          |          |          |          |
|           | 食品工廠經營管理       |   | ◆ | 2          |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           |           | 2         | 2        |          |          |          |
|           | 門市服務           | * | ◎ | 2          |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           |           | 2         | 2        |          |          |          |
|           | 品牌管理           |   | ◆ | 2          |          |          |           |           |           |           |           |           |           |           |           | 2         | 2        |          |          |          |
| <b>合計</b> |                |   |   | <b>116</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>17</b> | <b>24</b> | <b>18</b> | <b>24</b> | <b>20</b> | <b>24</b> | <b>19</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>26</b> | <b>8</b> | <b>8</b> | <b>6</b> | <b>6</b> |

**最低畢業學分：128學分(共同必(選)修14-16學分、通識必選14學分、專業必修32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。
- 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.本校自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2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。



