

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
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	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	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	(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								
	合 計			14~16	5	8	5	8	4	8	(3)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2
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																
選 修 訂	校外實習	*		9														9		
	合 計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	
專業 必修	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	3				
	食品品評	*	◎	2											2	2				
	食品產業應用技術		◆	2													2	2		
	暑期實習	*	◎	2													2	2		
	合 計			32	5	6	5	6	6	8	3	3	5	6	4	5	4	4	9	0
		套裝軟體應用		◎	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										

專業選修	食品加工學實習	*	◎	2			1	3	1	3									
	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							
	烘焙伴手禮、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		◆	3											3	3			
	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		◆	3															3	3
合 計			118	5	6	17	24	18	24	20	24	19	22	24	27	8	8	7	7

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

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)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，須於大一下學期選修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。

