國立澎湖科技大學　食品科學系　四技111級課程規劃表

111.03.22系課程會議通過
111.05.18院課程會議通過
111.05.25校課程會議通過
111.06.01教務會議通過
112.03.08系課程會議通過
112.03.21院課程會議通過
112.03.29校課程會議通過
112.04.12教務會議通過
112.04.11系課程會議通過
112.05.09系課程會議通過
112.05.17院課程會議通過

科目類別	科目名稱	＊為實務課程	◆專業技術科目或◎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)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
	英文(三)			2					2	2										
	英文(四)			0							(0)	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								
	服務教育			0																
	合　計			14~16	6	9	6	9	2	6	(1)	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																
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	0	2	3	2	3	0	0	0	0
專業必修	水產概論		◆	2	2	2														
	營養學		◆	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												
	微生物學		◆	3			3	3												
	微生物學實驗	＊	◎	1			1	3												
	有機化學		◆	3			3	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										
	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								
	應用微生物學		◆	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		◆	2							2	2								
	生物統計		◆	2							2	2								
	食品生物技術		◆	2									2	2						
	新產品開發	＊	◎	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				
	生物化學		◆	4									2	2	2	2				
	生物化學實驗	*	◎	1											1	3				
	產品生產實作	*	◎	2											2	3				
	食品工程學		◆	2											2	2				
	食品儀器分析		◆	2											2	2				
	暑期實習	*	◎	2													2	2		
	合　計			**69**	**12**	**14**	**12**	**16**	**11**	**17**	**13**	**17**	**8**	**10**	**11**	**15**	**2**	**2**	**0**	**0**
專業選修	食物製備與實習	*	◎	2	2	3														
	套裝軟體應用	*	◎	2	2	2														
	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												
	食品添加物應用技術		◆	2					2	2										
	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										
	海洋天然物提取技術	*	◎	3							3	3								
	食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
	食品化學(二)		◆	2							2	2								
	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						
	微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
	流通冷鏈管理		◆	3									3	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		◆	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			77	4	5	6	7	10	11	7	7	13	14	8	8	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、**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

7. 在學期間須具有下列乙級證照1張或2張丙級適同1張乙級證照。乙級相關證照如下：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、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：水產食品加工丙級(二張)、食品安全與冷鏈管理師證書(視同丙級1張)，或其他系上認可之證照，始得畢業。

8.英文(四)必選：日間部107學年度起大學部入學新生，於二上學期終了時(1/31)尚未通過校訂英文畢業門檻的學生，一律須選修。修讀後，不論成績及格與否，仍需通過校定英文畢業門檻始得畢業。

9.107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。