

國立澎湖科技大學 食品科學系 二技106級課程規劃表

106.3.8系課程會議通過  
106.3.14院課程會議通過  
106.3.22校課程會議通過  
106.3.29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	學分數	第一學年				第二學年				
					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	
通識必選	人文藝術(一)			2									
	人文藝術(二)			2									
	社會科學(一)			2									
	社會科學(二)			2									
	合計			8									
院訂必修	實務專題(一)	*	●	2	2	3							
	實務專題(二)	*	●	2			2	3					
	合計			4	2	3	2	3	0	0	0	0	
	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			21	7	10	12	17	2	2	0	0		
	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							
	藻類加工利用	*	◆	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					
	食品品評實驗	*	●	1					1	3			
	機能性食品		◆	2					2	2			
	再生資源應用	*	◆	2					2	2			
	食品藥物檢驗技術	*	◆	2					2	2			
	酵素學		◆	2					2	2			
	水產廢棄物應用		◆	2					2	2			
	分子生物學概論		◆	2					2	2			
	微生物檢驗實習	*	●	1							1	3	
	毒物學		◆	2							2	2	
	保健飲食		◆	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			50	12	16	16	18	13	15	9	11	
	院訂選修	校外實習	*		9							9	
		合計			9	0	0	0	0	0	0	9	0

最低畢業學分：72學分(通識必選8學分、院定及專業必修20學分)

備註：

1. 跨系修課學分最多承認8學分為畢業學分。
2. 體育課程:最多承認畢業學分2學分
3. 除聽障者外,均須通過全民英檢初級(或相當於TOEIC測驗350分以上)始得畢業。

食品科學系 主任 陳名倫