

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技103級課程規劃表

103年5月7日系課程會議通過
 103年5月14日院課程會議通過
 103年5月21日校課程會議通過
 104年5月20日系課程會議修正通過
 104年5月21日院課程會議修正通過
 104年5月27日校課程會議修正通過
 104年6月3日教務會議修正通過
 104年12月14日系課程會議通過
 105年3月29日系課程會議通過
 105年5月10日系課程會議通過
 105年5月18日院課程會議通過
 105年5月25日校課程會議通過
 105年12月14日系課程會議通過
 106年1月11日院課程會議通過
 106年9月20日系課程會議通過
 106年9月27日院課程會議通過
 106年11月8日系課程會議通過
 106年12月7日院課程會議通過

科目類別	科目名稱	*為實務課程	◆專業或●技科目註記	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
共同必修(選)	國文			6	3	3	3	3												
	英文(一)			3	3	3														
	英文(二)			3			3	3												
	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2		
	練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2								
	服務教育			0																
	合計			14~16	7	10	7	10	1	4										
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	水產概論		◆	2	2	2														
	生物學		◆	2	2	2														
	普通化學		◆	3	3	3														
	普通化學實驗	*	●	1	1	3														
	套裝軟體應用		●	2	2	2														
	實務專題	*	●	4								2	3	2	3					
	合計			14	10	12	0	0	0	0	0	2	3	2	3	0	0	0	0	
	專業必修	食品科學概論		●	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												
生物統計			◆	2			2	2												
營養學			◆	2			2	2												
有機化學			◆	3			3	3												
微生物學			◆	3					3	3										
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								
食品分析			◆	3							3	3								
食品分析實驗		*	●	1							1	3								
食品微生物學			◆	3							3	3								
食品微生物學實驗		*	●	1							1	3								
水產食品製造學			◆	2									2	2						
水產食品製造學實驗		*	●	1									1	3						
食品生物技術		◆	2									2	2							

生物化學		◆	4								2	2	2	2					
生物化學實驗	*	●	1										1	3					
食品工程學	*	◆	3										3	3					
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		
食品產業專題		◆	2													2	2		
合計			57	2	2	12	14	11	17	11	17	7	9	10	12	4	4	0	0
食物製備與實習	*	●	3	3	3														
品酒與調酒	*	◆	2			2	2												
食品與免疫		◆	2			2	2												
烘焙技術與實習	*	●	3			3	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	*	●	2							2	2								
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						
新食代創意大平台	*	●	2									2	3						
專題研究	*		4									2	3	2	3				
食品品評	*	●	2											2	2				
食品行銷學		◆	2											2	2				
畜產品加工	*	◆	2											2	2				
機能性食品		◆	2											2	2				
再生資源應用	*	◆	2											2	2				
食品品質管理		◆	2											2	2				
食品安全管理		◆	2											2	2				
儀器分析應用	*	◆	3													3	3		
酵素學		◆	2													2	2		
水產廢棄物應用		◆	2													2	2		
水產品機能性分析		◆	2													2	2		
專題討論(一)		◆	1													1	2		
分子生物學概論		◆	2													2	2		
食品安全管制系統	*	◆	2													2	2		
保健飲食		◆	2													2	2		
科技英文		◆	2													2	2		
專題討論(二)		◆	1															1	2
食品包裝技術		◆	2															2	2
微生物檢驗技術	*	◆	2															2	2
毒物學		◆	2															2	2
專家型品評技術	*	◆	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
食品產業及技術評析		◆	2															2	2
食安藥物檢驗技術	*	◆	2															2	2
合計			90	3	3	7	7	8	8	8	8	13	15	16	17	18	19	17	18
校外實習		●	9													9			
合計			9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0	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71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)
 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. 本校日間部100學年度起大學部入學新生除聽障者外，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。

