

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技104級課程規劃表

104年5月20日系課程會議通過
 104年5月21日院課程會議通過
 104年5月27日校課程會議通過
 104年6月3日教務會議通過
 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
 106年4月25日系課程會議通過
 106年5月17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
 107年4月18日系課程會議通過
 107年5月22日院課程會議通過
 107年6月6日系課程會議通過
 107年6月21日院課程會議通過
 107年11月27日系課程會議通過
 107年12月5日院課程會議通過

科目類別	科目名稱	* 為實 務課程	◆ 專 業 ● 技 術 目 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												
共同必 (選)修	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		
	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	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																
院定必修	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														
	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												
	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							

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			57	4	4	12	14	11	17	11	17	6	7	11	14	2	2	0	0
食物製備與實習	*	●	3	3	3														
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								
食品安全管理		◆	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						
專題研究	*		4									2	3	2	3				
食品品評實驗	*	●	1											1	3				
食品行銷學		◆	2											2	2				
畜產品加工	*	◆	2											2	2				
再生資源應用	*	◆	2											2	2				
食品檢驗實務	*	◆	2													2	3		
水產品製商安全管理實務	*	◆	2													2	4		
農業及食品生技法規		◆	2													2	2		
儀器分析應用	*	◆	3													3	3		
食安藥物檢驗技術	*	◆	2													2	2		
保健飲食		◆	2													2	2		
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		
科技英文		◆	2													2	2		
專題討論(二)		◆	1															1	2
食品包裝技術		◆	2															2	2
機能性食品		◆	2															2	2
微生物檢驗與實驗	*	◆	2															2	3
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
合計			85	3	3	4	8	8	8	7	9	13	14	9	12	24	28	17	19
院訂選修		●	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104學年度大學部入學新生(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),均須通過傳統TOEIC測驗350分(含)以上(或相當於新TOEIC測驗225分(含)以上)始得畢業。

*新TOEIC測驗自107年3月起實施

7. 畢業前須具有下列證照之一: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、保健食品初級工程師、食品品保初級工程師、HACCP等相關證照,始得畢業。