

國立澎湖科技大學 食品科學系 四技107級課程規劃表

107.04.18系課程會議通過  
 107.05.22院課程會議通過  
 107.05.30校課程會議通過  
 107.6.6教務會議通過  
 107.6.6系課程會議通過  
 107.6.21院課程會議通過  
 107.9.26系課程會議通過  
 107.10.9院課程會議通過  
 107.10.17系課程會議通過  
 107.11.27系課程會議通過  
 107.12.5院課程會議通過  
 107.12.12校課程會議通過  
 107.12.19教務會議通過  
 108.3.13系課程會議通過  
 108.3.19院課程會議修正通過  
 108.3.27校課程會議通過  
 108.4.10教務會議通過  
 110.3.3系課程會議通過  
 110.3.24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												
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		
	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		
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		
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								
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				
暑期實習	*	◎	2													2	2		
合計			67	12	14	12	16	11	17	13	17	7	10	10	15	2	2	0	0
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								
食品油脂分析與應用		◆	2							2	2								
食品生物化學		◆	2							2	2								
食品品管技術		◆	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						
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	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		
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			69	4	5	6	7	6	7	6	6	13	14	8	8	15	16	11	12
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107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225分(含)以上(聽力部分需達110分、閱讀部分需達115分)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、保健食品工程師、食品品保工程師、HACCP(60小時訓練合格)等相關證照，**或系上認可之其他證照**，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。