

國立澎湖科技大學 食品科學系 二技109級課程規劃表

109.4.14系課程會議通過
 109.5.20.院課程會議通過
 109.5.27校課程會議通過
 109.6.3校務會議通過

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					
	暑期實習	*	◎	2					2	2			
	合計			19	7	10	10	15	2	2	0	0	
		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							
水產食品加工實習		*	◎	2	2	3							
食品免疫學			◆	2			2	2					
食品油脂分析與應用		*	◆	2			2	2					
食品生物化學			◆	2			2	2					
微生物檢驗與實驗			◎	2			2	3					
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			
食品安全管理實務			◆	2					2	2			
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			
科技英文			◆	3					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			
專題討論(一)			◆	1					1	2			
專題討論(二)			◆	1							1	2	
穀類加工		*	◎	2							2	2	
食品工廠經營管理			◆	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		66	12	14	17	18	19	20	11	12
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. 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