國立澎湖科技大學 食品科學系 四技114級課程規劃表

114.04.22系課程會議通過 114.05.13院課程會議 114.05.21校課程會議

									114. (05. 21校課程會議 05. 28教務會議					
科		*為	◆專業	數學	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年						
目 類	科目名稱	實務	或◎技 術科目			-	下學期				下点	學期	上点	早期	下点	シリショウ シャップ シャップ シャップ シャップ シャップ シェン・ション シェン シェン シェン シェン シェン シェン シェン シェン シェン シェ	上學期		下点	學期			
別		課程	註記			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			
	國文			6	2	2	2	2															
	英文(一)			2	2	2																	
同	英文(二)			2			2	2															
必	英文(三)			2					2	2													
\frown	中文閱讀與寫作			2					2	2													
選	英文加強課程			(2)							(2)	2											
\smile	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2			
修	全民國防教育軍事訓練			0	(0)	2	(0)	2	(0)	2	(0)	2											
	合 計			14~16	5	8	5	8	4	8	(3)	6	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2			
	人文藝術(一)			2																			
	人文藝術(二)			2																			
通	人文藝術(三)			2																			
識	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																			
	水產概論			2	2	2																	
Ī			*	2	2	2	\vdash																
Ī	宮養字 食品科學概論		_	2	2	2	\vdash													$\vdash \vdash$			
		*	•				-									-							
	水產原料學	*	•	2	2	2	-																
	普通化學		•	3	3	3																	
	普通化學實驗	*	0	1	1	3	_	_															
	分析化學		*	2			2	2															
	分析化學實驗	*	0	1			1	3															
	微生物學		•	2			2	2															
	微生物學實驗	*	0	1			1	3															
	食品加工學		♦	4			2	2	2	2													
	食品加工學實習	*	0	2			1	3	1	3													
	食品微生物學		♦	3					3	3													
由	食品微生物學實驗	*	0	1					1	3													
專业	食品化學		*	3					3	3													
業	食品化學實驗	*	0	1					1	3													
必	應用微生物學		*	2							2	2											
修	生物統計		*	2							2	2											
	食品分析		*	3							3	3											
	食品分析實驗	*	0	1							1	3											
	食品衛生與安全		•	3							3	3											
	有機化學		•	3							3	3											
1	食品生物技術		•	2							Ť	Ť	2	2									
Ī	新產品開發	*	©	2									2	3									
	生物化學		•	4									2	2	2	2							
Ī	生物化學實驗	*	©	1											1	3							
Ī	<u> </u>	*	0	2			 								2	3				\vdash			
1		不	•	2											2	2				\vdash			
Ī	食品工程學		Ť			-	\vdash				_									$\vdash \vdash$			
	食品儀器分析	*	•	2	_	-	\vdash				_	_			2	2	ດ	ດ					
Ī	暑期實習	^	0	2	10	1.4	<u> </u>	1 -	11	177	1 4	10	_	7	_	10	2	2	^				
\vdash	合 計	Ψ.	6	63	12	14	9	15	11	1/	14	16	6	7	9	12	2	2	0	0			
Ī	套裝軟體應用	*	0	2	2	2	\vdash			\vdash	-	-				-				<u> </u>			
	食物製備與實習	*	0	3	3	4	_	_												-			
	烘焙學與實習	*	©	2		<u> </u>	2	3		_										<u> </u>			
	生物學		•	2			2	2		\vdash	<u> </u>									<u> </u>			
1	新興科技與運算邏輯思維	*	0	2			2	2												<u> </u>			
1	糕點烘焙理論與實務	*	0	3			3	4												<u> </u>			
1	藻類加工利用	*	0	2					2	2													

_																				
	水產食品加工與實習	*	0	2					2	3										
	食品與免疫		*	2					2	2										
	下雜魚食品加工	*	0	2					2	2										
	食品職業安全衛生		*	2					2	2										
	米麵食加工理論與實務	*	0	3					3	4										
	食品油脂分析與應用		*	2							2	2								
	食品化學(二)		*	2							2	2								
	海洋資源開發與應用	*	•	2							2	2								
	食品添加物應用技術		•	2							2	2								
	食品包裝		•	2							2	2								
	海洋天然物提取技術	*	0	3							3	3								
	食品品管技術		•	2									2	2						
	食品碳水化合物		•	2									2	2						
	發酵應用技術	*	0	2									2	2						
	食品保鮮技術	*	0	2									2	2						
專	微生物檢驗與實驗		0	2									2	3						
業	流通冷鏈管理		•	3									3	3						
選	實務專題(一)	*	0	2									2	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	*	0	2									1	2	1	2				
	食品品評	*	0	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				
	實務專題(二)	*	0	2											2	3				
	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		
	進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	0	3													3	4		
	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			98	5	6	9	11	13	15	13	13	17	20	12	14	18	20	11	12
院訂	校外實習	*		9															9	
選修	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、專業必修63學分)

備註

1.修讀跨系院課程至多承認 12 學分為畢業學分,其中採計各學院跨領域課程滿 6 學分後,始得採計其他跨系院課程學分。學院跨領域課程由各學院另訂。」

- 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.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
- 6. 在學期間取得下列乙級證照1張(2張丙級視同1張乙級證照)。乙級相關證照如下:中餐烹調-素食、中餐烹調-葷食、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小時訓練合格證書。丙級相關證照如下:中式米食加工、肉製品加工、水產食品加工丙級、食品安全與冷鏈管理師證書、單一級:食物製備(丙級)。或其他系上認可之證照,始得畢業。

7.(1)日四技113級(含後)起大學部入學新生,未通過校訂英語畢業門檻之大二生,須於大二下學期選修2學分之「英文加強課程」,且學期成績須達合格標準,始能畢業。修課期間若通過校訂英語畢業門檻者,可於加退選期間退選此課程。(2)「英文加強課程」不列入各系畢業學分數採計。

8.107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。