

必修

新產品開發	*	◎	2								2	3							
食品製商管理實務		◎	4								2	2	2	2					
產品生產實作	*	◎	2										2	3					
市場調查	*	◎	3										3	3					
行銷企劃	*	◎	3													3	3		
食品產業應用技術		◆	2													2	2		
暑期實習	*	◎	2													2	2		
合計			41	5	6	8	9	3	3	7	7	4	5	7	8	7	7	9	0

專業選修

套裝軟體應用		◎	2	2	2														
中餐烹調	*	◎	3	3	4														
食品添加物應用技術		◆	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												
食品添加物應用技術	*	◎	2			2	2												
中餐烹調理論與實務	*	◎	3			3	4												
新興科技與運算邏輯思維	*	◎	2			2	2												
下雜魚食品加工	*	◎	2					2	2										
藻類加工利用	*	◎	2					2	2										
水產食品加工與實習	*	◎	2					2	3										
食品微生物學		◆	3					3	3										
食品微生物學實驗	*	◎	1					1	3										
西餐烹調理論與實務	*	◎	3					3	4										
進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	◎	3					3	4										
食品加工學		◆	4					2	2	2	2								
食品加工學實習	*	◎	2					1	3	1	3								
物流管理		◆	3							3	3								
烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4								
米麵食加工理論與實務	*	◎	3							3	4								
澎湖食材製作與運用	*	◎	3									3	4						
食品檢驗技術與實驗	*	◎	3									3	4						
食品品管技術		◆	2									2	2						
食品保鮮技術	*	◎	2									2	2						
微生物檢驗與實驗		◎	2									2	3						
食品分析		◆	3									3	3						
食品分析實驗	*	◎	1									1	3						
慢食與美味		◆	3									3	3						
商事法		◆	3									3	3						
進階麵食加工理論與實務	*	◎	3									3	4						
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4				
異國料理理論與實務	*	◎	3											3	4				
整合行銷溝通	*	◎	2											2	2				
虛實整合通路管理	*	◆	3											3	3				
服務業行銷與管理		◆	3											3	3				
人力資源管理		◆	3											3	3				
食品安全管理實務		◆	2													2	2		

微型創業管理	*	◆	3														3	3		
食品工廠經營管理		◆	2																2	2
門市服務	*	◎	2																2	2
品牌管理		◆	2																2	2
合計			103	7	8	14	19	19	26	12	16	25	31	17	19	5	5	4	4	

最低畢業學分：128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45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.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2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.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。
- 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。

