

112.03.08系課程會議通過
112.03.21院課程會議通過
112.03.29校課程會議通過
112.04.12教務會議通過
112.05.09系課程會議通過
112.05.17院課程會議通過
112.05.24校課程會議通過
112.05.31教務會議通過
112.10.18校課程會議通過
112.10.25校務會議通過
113.04.30系課程會議通過
113.00.00院課程會議
113.05.29校課程會議
113.06.06教務會議
114.04.22系課程會議通過
114.05.12院課程會議通過
114.11.18系課程會議通過
114.11.25院課程會議通過

114. 11.25院課程會議通過

食品行銷學		◆	3			3	3												
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										
食品職業安全衛生		◆	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								
餐飲經營與管理		◆								3	3								
物流管理		◆	3							3	3								
烘焙伴手禮、餅乾理論與實務	*	◎	3							3	4								
實務專題(一)	*	◎	2									2	3						
澎湖食材製作與運用	*	◎	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						
實務專題(二)	*	◎	2											2	3				
市場調查		◆	3											3	3				
人力資源管理		◆	3											3	3				
巧克力甜點製作	*	◎	3											3	4				
進階麵食加工理論與實務	*	◎	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				
冷鏈產品創新研發與實務	*	◎	3											3	4				
肉品加工理論與實務	*	◎	3											3	4				
食品安全管理實務		◆	2													2	2		
行銷企劃	*	◎	3													3	3		
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		◆	3															3	3
合計			115	7	8	17	22	21	28	12	15	21	26	28	33	8	8	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、專業必修35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(共教會)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(共教會)跨領域課程由各學院(共教會)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. (1)日四技112級大學部入學新生，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」；成績須達合格標準，始能畢業。此外，學生重修此課程者，仍須於修課期間報名參加英語檢定測驗。(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。

食品科學系 系主任 黃仕政

