國立澎湖科技大學食品科學系 113級 食品產業技優專班課程規劃表

113.04.30系課程會議通過
113.05.21院課程會議通過
113.05.29校課程會議通過
113.06.05教務會議通過

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				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	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	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										
	英文加強課程			(2)							(2)	2								
	體育			2~4	1	2	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								
	合　計			**14~16**	**6**	**9**	**6**	**9**	**2**	**6**	**1**	**6**	**1**	**2**	**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**																
選修 院訂	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**
專業必修	食品科學概論		◆	2	2	2														
	食物製備與實習	*	◎	3	3	4														
	營養學		◆	2			2	2												
	糕點烘焙理論與實務	*	◎	3			3	4												
	米麵食加工理論與實務	*	◎	3					3	4										
	食品衛生與安全		◆	2							2	2								
	食品檢驗技術與實驗	*	◎	3							3	4								
	新產品開發	*	◎	2									2	3						
	流通冷鏈管理		◆	3									3	3						
	食品製商管理實務		◎	4									2	2	2	2				
	產品生產實作	*	◎	2											2	3				
	食品品評	*	◎	2											2	2				
	食品產業應用技術		◆	2													2	2		
	暑期實習	*	◎	2													2	2		
	合　計			**35**	**5**	**6**	**5**	**6**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**6**	**7**	**4**	**4**	**9**	**0**
	套裝軟體應用		◎	2	2	2														
	中餐烹調	*	◎	3	3	4														
	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												
	食品加工學		◆	4			2	2	2	2										
	食品加工學實習	*	◎	2			1	3	1	3										

專業選修	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										
	餐飲經營與管理		◆	3							3	3								
	物流管理		◆	3							3	3								
	食品分析		◆	3							3	3								
	食品分析實驗	*	◎	1							1	3								
	烘焙拌手禮、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						
	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		◆	2											2	2				
	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		◆	2															2	2
	合　計			**111**	**5**	**6**	**20**	**27**	**21**	**28**	**13**	**16**	**17**	**20**	**21**	**24**	**8**	**8**	**6**	**6**

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。