國立澎湖科技大學食品科學系 114級 食品產業技優專班課程規劃表

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 114.05,28教務會議

科		ht 613 L ht c53 L ht _ 615 L							114.0	05.28教務會議										
目	到日夕经	*為	◆專業 或◎技	學、				, 6			ii un	上學期 下學期			ii un	第四學年 上學期 下學期			33 Un	
類	科目名稱	實務 課程	術科目	分业		_		_		- 期		学期								
別		Media	97-90	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	學分	時數
共同	國文			6	2	2	2	2												
	英文(一)			2	2	2														
	英文(二)			2			2	2												
必	英文(三)			2					2	2										
$\overline{}$	中文閱讀與寫作			2					2	2										
選	英文加強課程			(2)							(2)	2								
修	體育			2~4	1	2	1	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2	(1)	2
13	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																
	社會科學(一)			2																
	社會科學(二)			2																
選	社會科學(三)			2																
	自然科學(一)			2																
	合 計			14																
選 院	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
19 -1	食品科學概論		*	2	2	2	v	Ů	Ů	•	•	v	Ü	Ü	v	v		Ů	_	Ť
	食物製備與實習	*	▼	3	3	4														
	營養學	-1.	•	2		 	2	2												
		*	▼	3			3	4												
	糕點烘焙理論與實務 业如為人工理的與實務	*	0	3			3	4	3	4										\vdash
	米麵食加工理論與實務	*		3					3	4										$\vdash\vdash$
7	食品檢驗技術與實驗	^	O						3	4	3	2								\vdash
業必	食品衛生與安全	*	•	3							3	3		2						\vdash
修	新產品開發	*	© •	2									2	3						\vdash
.,	流通冷鏈管理		•	3									3	3	2	2				
	產品生產實作	*	0	2											2	3				
	食品品評	*	© •	2											2	2	_	_		
	食品產業應用技術	sle.	•	2													2	2		$\vdash\vdash$
	暑期實習	*	0	2	_			_				_	_	_	_		2	2	_	
	合 計		_	32	5	6	5	6	6	8	3	3	5	6	4	5	4	4	9	0
	套裝軟體應用	.1:	0	2	2	2														$\vdash \vdash \vdash$
	中餐烹調	*	© •	3	3	4	_													$\vdash \vdash \vdash$
	食品行銷學		•	3			3	3												$\vdash \vdash$
	分析化學		•	2			2	2												\sqcup
	分析化學實驗	*	0	1			1	3												$\vdash \vdash \vdash$
	微生物學	<u> </u>	•	2			2	2												\vdash
	微生物學實驗	*	0	1			1	3												igwdapprox
	中餐烹調理論與實務	*	©	3			3	4												\vdash
	新興科技與運算邏輯思維		© •	2			2	2	_											\vdash
	食品加工學	No.	•	4			2	2	2	2										$\vdash \vdash \vdash$
1	食品加工學實習	*	0	2			1	3	1	3										

下雜魚食品加工	*	0	2					2	2										
藻類加工利用	*	©	2					2	2										
食品職業安全衛生	7.	•	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										
良 四 似 生 初 子 貝 微 進階麵包、西點蛋糕理論與實務	*	OOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOOO	3					3	4										
食品添加物應用技術	*	<u></u>	2							2	2								
食品包裝	.,.	●A	2							2	2								
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	*	0	3							3	4								
	*	0	3							3	4								
實務專題(一)	*	0	2									2	3						
澎湖食材製作與運用	*	0	3									3	4						
食品品管技術		•	2									2	2						
食品保鮮技術	*	0	2									2	2						
微生物檢驗與實驗	*	0	2									2	3						
慢食與美味		♦	3									3	3						
商事法		♦	3									3	3						
食品製商管理實務		0	4									2	2	2	2				
實務專題(二)	*	0	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	*	0	3											3	4				
進階麵食加工理論與實務	*	0	3											3	4				
整合行銷溝通	*	0	2											2	2				
虚實整合通路管理	*	♦	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	*	0	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	*	0	2															2	2
品牌管理		♦	2															2	2
合 計			116	5	6	17	24	18	24	20	24	19	22	23	26	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32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

選修

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。