

國立澎湖科技大學食品製商安全人才學程實施細則

107.10.17 系課程會議通過
107.11.27 系課程會議修正通過
107.12.5 院課程會議通過
107.12.12 校課程會議修正通過
107.12.19 教務會議通過

- 一、本施行細則依據『國立澎湖科技大學學程設置辦法』訂定。
- 二、食品科學系、水產養殖系、餐旅管理系及行銷與物流管理學系為培養學生跨領域特色專長，特設立「食品製商安全人才學程」(以下稱本學程)。
- 三、本學程設召集人乙名，由食品科學系系主任兼任之。
- 四、學生申請修習本學程，應於規定選課期間向教務處提出申請並經召集人同意，逾期不予受理。
- 五、本學程限由食品科學系、水產養殖系、餐旅管理系、行銷物流系等四技日間部學生申請，每學年申請人數上限為 250 名。
- 六、學生修習本學程，至少應取得十八學分，包含跨域專業必修課程四學分及跨系專業課程四學分(不包含原本系開課程)，方可獲得學程證明。
- 七、修習學程之學生每學期所修學分上下限仍依本校學則相關規定辦理。
- 八、學生修習本學程之學程科目成績須併入學期修習總學分及學期成績計算。
- 九、凡修滿原本學程規定之科目與學分者，經本學程確認後由本校發給學程證明。已符合本系畢業資格而尚未修滿學程規定之科目與學分者，得檢具相關證明，向教務處申請延長修業年限，至多以二年為限，但總修業年限仍應符合大學法修業年限規定。
- 十、修習學程學生擬終止修讀學程時，應至教務處申明放棄並取消修習學程資格。
- 十一、本學程之課程規劃如下：

「食品製商安全人才學程」課程規劃表

跨域專業必修課程			
科目名稱	開課系所	學分數	授課時間
食品製商安全管理實務	食品科學系、水產養殖系、餐旅管理系、行銷物流系	4	72
跨系專業選修課程			
食品安全概論	食品科學系	2	36
水產養殖安全概論	水產養殖系	2	36
餐飲衛生安全概論	餐旅管理系	2	36
安全食品行銷學概論	行銷物流系	2	36
專業選修課程			
微生物學	食品科學系	3	54
微生物學實驗	食品科學系	1	54
分析化學	食品科學系	2	36
分析化學實驗	食品科學系	1	54
食品分析	食品科學系	3	54
食品分析實驗	食品科學系	1	54
食品品管技術	食品科學系	2	36
食品微生物學	食品科學系	3	54

食品微生物學實驗	食品科學系	1	54
食品衛生與安全	食品科學系	2	36
食品品評學與實務	食品科學系	2	54
食品安全管理實務	食品科學系	2	36
食品產業專題	食品科學系	2	36
水產概論	水產養殖系	2	36
養殖場實習	水產養殖系	1	36
魚類學	水產養殖系	2	36
魚類學實驗	水產養殖系	1	54
水質學	水產養殖系	3	54
水質學實驗	水產養殖系	1	54
無脊椎動物學	水產養殖系	2	36
無脊椎動物學實驗	水產養殖系	1	54
營養飼料學	水產養殖系	3	54
水生植物學	水產養殖系	3	54
水產經營管理	水產養殖系	2	36
水產微生物學及實驗	水產養殖系	3	72
水產養殖學	水產養殖系	2	36
水產養殖學實驗	水產養殖系	1	54
水產繁殖學	水產養殖系	2	36
水產繁殖學實驗	水產養殖系	1	54
食物學原理與製備	餐旅管理系	3	72
餐飲經營與管理	餐旅管理系	3	54
餐飲實習	餐旅管理系	6	144
刀工運用與烹調技巧	餐旅管理系	3	72
中餐烹調理論與實務	餐旅管理系	3	72
進階中餐烹調理論與實務	餐旅管理系	3	72
西餐烹調理論與實務	餐旅管理系	3	72
慢食與美味	餐旅管理系	2	36
專題研討與製作(一)	餐旅管理系	1	36
專題研討與製作(二)	餐旅管理系	1	36
行銷學	行銷物流系	3	54
消費者行為	行銷物流系	3	54
零售管理	行銷物流系	3	54
成本會計	行銷物流系	3	54
門市服務	行銷物流系	3	54
財務報表分析	行銷物流系	3	54
行銷企劃	行銷物流系	3	54

十二、本細則經系、院、校課程委員會、教務會議審議通過後公告施行，修正時亦同。