

表 2-4-4-5 食品群食品科 教學科目與學分(節)數表

## 105 學年度入學新生適用

課程類別	科目		授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2	A
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I -IV	8	2	2	2	2			A
	社會領域	歷史 I II	2	1	1					A
		地理 I II	2	1	1					A
		公民與社會 I II	4			2	2			B
	自然領域	基礎物理	0							C
		基礎化學 I II	4	2	2					B
		基礎生物 I II	2	1	1					B
	藝術領域	音樂 I II	2	1	1					
		美術 I II	2	1	1					
		藝術生活	0							
	生活領域	生活科技	0							
		家政	0							
		計算機概論 I II	2	1	1					A
		生涯規劃 I II	2	1					1	
		法律與生活	0							
		環境科學概論	0							
	健康與體育領域	體育 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
		全民國防教育 I II	2	1	1					
		<b>小計</b>	<b>74</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	部定必修一般科目 74 學分
	專業科目	食品加工 I II	4			2	2			
		食品微生物 I II	2			1	1			
		食品化學與分析 I II	4			2	2			
		生物技術概論	2						2	
<b>小計</b>		<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	部定必修專業科目 12 學分	
實習科目	食品加工實習 I II	6			3	3				
	食品微生物實習 I II	6			3	3				
	食品化學與分析實習 I II	6			3	3				
	<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	部定必修實習(務)科目 18 學分	
<b>專業及實習科目合計</b>		<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		
<b>部定必修科目合計</b>		<b>104</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	部定必修總計 104 學分	

表 2-4-4-5 食品群食品科 教學科目與學分(節)數表 (續)

## 105 學年度入學新生適用

課程類別		科目		授課節數						特色課程	備註
名稱	學分	名稱	學分	第一學年		第二學年		第三學年			
				一	二	一	二	一	二		
必修學分	一般科目	0 學分 0%								無開設任何校訂必修一般科目	
			小計	0	0	0	0	0	0	校訂必修一般科目 0 學分	
	專業科目	12 學分 6.3%	食品概論 I II	4	2	2					
			食品分析 I II	4					2	2	
			農畜產加工 I II	4					2	2	
			小計	12	2	2	0	0	4	4	校訂必修專業科目 12 學分
	實習(務)科目	2 學分 1%	專題製作	2				2			
			小計	2	0	0	0	2	0	0	校訂必修實習(務)科目 2 學分
	<b>必修學分數合計</b>			14	2	2	0	2	4	4	
	校訂科目	一般科目	34 學分 17.7%	實用國文 I-IV	4	1	1	1	1		
文化教材 I II				4					2	2	
基礎數學 I-IV				4	1	1	1	1			
進階數學 I II				6					3	3	
全民國防教育 III-VI				4			1	1	1	1	
健康自主管理 I II				2					1	1	
健康情感管理 I II				2					1	1	
國學常識 I II				4					2	2	
數學總論 I II				6					3	3	
英語會話 I-VI				12	2	2	2	2	2	2	
			應選修學分數小計	34							校訂選修一般科目開設 48 學分
專業科目		20 學分 10.4%	冷凍冷藏 I II	2	1	1					
			食品安全衛生 I II	2					1	1	
			有機化學	2					2		
			分析化學	2			2				
			廢水處理	2						2	
			品質管制	2					2		
			食品包裝	2					2		
			水產食品製造 I II	4					2	2	
			食品營養	2						2	
			烘焙理論	1		1					
			食品加工總論 I II	4	2	2					
微生物		1					1				
			應選修學分數小計	20							校訂選修專業科目開設 26 學分
實習(務)科目		20 學分 10.4%	烘焙實習	4		4					
			農畜產加工實習	3					3		
			水產食品製造實習 I II	6					3	3	
	分析化學實習 I II		4	2	2						
	米麵食製作實習		4	4							
	綜合加工實習		3						3		
	食品分析實習 I II		6					3	3		
	中餐烹調		3						3		
		應選修學分數小計	20							校訂選修實習(務)科目開設 33 學分	
<b>選修學分數合計</b>			74	10	11	7	5	22	19	校訂選修開設 107 學分	
校訂科目學分數總計			88	12	13	7	7	26	23		
可修習學分數總計			192	32	32	32	32	32	32		
彈性教學節數											
必修科	活動科目	18	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
			班會	6	1	1	1	1	1	1	

目											
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	