

表 1 食品群水產食品科 教學科目與學分(節)數檢核表

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	一般科目	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	2	2						☑ A	
			地理	2		2					☑ A	
			公民與社會	2			2				☑ A	
		自然領域	基礎物理	2		2					☑ B	
			基礎化學	2	2						☑ B	
			基礎生物	2				2			☑ B	
		藝術領域	音樂III	2	1	1						
			美術	0								
			藝術生活III	2	1	1						
		生活領域	生活科技	2		2						
			家政	0								
			計算機概論	2	2						☑☑ A	
			生涯規劃	0								
			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	2	
			健康與護理III	2	1	1						
			全民國防教育III	2	1	1						
		小 計			72	19	19	11	11	6	6	部定必修一般科目72學分
		專業科目	食品加工III		4	2	2					
	食品微生物III		2			1	1					
	食品化學與分析III		4			2	2					
	生物技術概論		2					2				
	小 計		12	2	2	3	3	2	0	部定必修專業科目12學分		
	實習科目	食品加工實習III		6			3	3				
		食品微生物實習III		6			3	3				
		食品化學與分析實習III		6			3	3				
		小 計		18	0	0	9	9	0	0	部定必修實習(務)科目18學分	
	專業及實習科目合計			30	2	2	12	12	2	0		
	部定必修科目合計			102	21	21	23	23	8	6	部定必修總計102學分	

食品群水產食品科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

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		學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂科目	一般科目	6學分 3.1%	軍事知能III	2			1	1				
			基礎數學III	2	1	1						
			應用英文III	2	1	1						
			小 計	6	2	2	1	1	0	0	校訂必修一般科目6學分	
	專業科目	22學分 11.5%	食品概論	2	2							
			進階化學	2		2						
			水產概論III	4	2	2						
			食品加工IIIIV	4			2	2				
			水產化學	3						3		
			水產加工I	3					3			
			電腦應用	2					2			
			食品檢驗分析III	2					1	1		
			小 計	22	4	4	2	2	6	4	校訂必修專業科目22學分	
	實習(務)科目	7學分 3.6%	烘焙實習I	5	5							
			專題製作III	2			1	1				
			小 計	7	5	0	1	1	0	0	校訂必修實習(務)科目7學分	
	必修學分數合計			35	11	6	4	4	6	4		
	選修學分	一般科目	14學分 7.3%	英語會話I-IV	4			1	1	1	1	
				應用英文III-VI	4			1	1	1	1	
				進階數學I-IV	8			1	1	3	3	
				國學常識III	2					1	1	
				法學生活	2			2				
				應選修學分數小計	14							校訂選修一般科目開設20學分
		專業科目	18學分 9.4%	農產加工III	4					2	2	
水產加工II				2						2		
食品營養				2						2		
有機化學				3					3			
分析化學III				4					2	2		
食品安全與衛生III				4					2	2		
食品添加物				2						2		
發酵利用III				4					2	2		
健康食品概論				2						2		
品質管制III				4					2	2		
水產應用技術				2						2		
冷凍冷藏學III				4					2	2		
食品科技概論III				4					2	2		
食品包裝				2						2		
食品化學與分析IIIIV				6					3	3		
畜產加工				2						2		
應選修學分數小計				18							校訂選修專業科目開設51學分	
實習(務)科目		23學分	米麵實習	5		5						

		12%	食品加工專題實習	3			3				
			蔬果加工專題實習	3				3			
			水產加工實習III	6					3	3	
			發酵利用實習	2					2		
			水產工藝實習	2						2	
			中式點心實習	5		5					
			烘焙實習II	5		5					
			食品加工實習IIII	8					4	4	
			品管實務III	4					2	2	
			應選修學分數小計	23							校訂選修實習(務)科目開設43學分
			選修學分數合計			55	0	5	5	5	18
校訂科目學分數總計			90	11	11	9	9	24	26		
可修習學分數總計			192	32	32	32	32	32	32		
彈性教學節數											
必修科目	活動科目	18	班會	6	1	1	1	1	1	1	
			綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
每週教學總節數				210	35	35	35	35	35	35	

承辦人

科主任

教務主任

校長