

表 1 食品群水產食品科 教學科目與學分(節)數檢核表

106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			☑ B	
		社會領域	歷史	2	2						☑ B	
			地理	2		2					☑ B	
			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		
			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	4學分 2.1%	基礎數學III	2	1	1							
			應用英文III	2	1	1							
			小 計	4	2	2	0	0	0	0	校訂必修一般科目4學分		
	專業科目	17學分 8.9%	食品概論	3	3								
			水產加工	3		3							
			進階食品微生物III	2					1	1			
			進階化學III	2			1	1					
			食品加工IIIIV	4			2	2					
			水產化學	3						3			
			小 計	17	3	3	3	3	1	4	校訂必修專業科目17學分		
	實習(務)科目	20學分 10.5%	專題製作III	2					1	1			
			烘培食品加工實習III	10	5	5						食品加工技能領域	
			進階食品加工實習III	8					4	4		食品加工技能領域	
			小 計	20	5	5	0	0	5	5	校訂必修實習(務)科目20學分		
	必修學分數合計			41	10	10	3	3	6	9			
	選修學分	一般科目	14學分 7.4%	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		21學分 11.1%	農產加工	2					2				
			畜產加工	2						2			
			食品營養	2					2				
			分析化學III	4					2	2			
			食品包裝	2						2			
			食品安全與衛生	3						3			
			食品添加物	2					2				
			品質管制III	4					2	2			
			冷凍冷藏學III	4					2	2			
			水產微生物概要III	4					2	2		跨群科選修，適用水產群水產養殖科和食品群水產食品科，與水質分析III二擇一	
			水質分析III	4					2	2		跨群科選修，適用水產群水產養殖科和食品群水產食品科，與水產微生物概要III二擇一	
			水質化學III	2			1	1				同科跨班選修，與遺傳概要III二擇一	
			遺傳概要III	2			1	1				同科跨班選修，與水質化學III二擇一	
			水族工藝III	4					2	2		跨群科選修，適用水產群水產養殖科和食品群水產食品科，與水生植物應用學III二擇一	

			水生植物應用學Ⅲ	4					2	2	跨群科選修，適用水產群水產養殖科和食品群水產食品科，與水族工藝Ⅲ二擇一
			食品物流倉儲管理Ⅲ	4					2	2	跨群科選修，適用食品群水產食品科和商業與管理群航運管理科，與食品行銷學Ⅲ二擇一
			食品行銷學Ⅲ	4					2	2	跨群科選修，適用食品群水產食品科和商業與管理群航運管理科，與食品物流倉儲管理Ⅲ二擇一
			食品商務經營Ⅲ	4					2	2	跨群科選修，適用食品群水產食品科和商業與管理群航運管理科，與食品經營Ⅲ二擇一
			食品經營Ⅲ	4					2	2	跨群科選修，適用食品群水產食品科和商業與管理群航運管理科，與食品商務經營Ⅲ二擇一
			食品網購平台建置	2					2		
			應選修學分數小計	21							校訂選修專業科目開設63學分
	實習(務)科目	12學分 6.3%	水產加工實習Ⅲ	6			3	3			
			食品加工專題實習	3			3				
			蔬果加工專題實習	3				3			
			食品檢驗分析實習Ⅲ	6					3	3	
			點心製作Ⅲ	4					2	2	跨群科選修，適用家政群家政科和食品群水產食品科
			應選修學分數小計	12							校訂選修實習(務)科目開設22學分
	選修學分數合計			47	0	0	6	6	18	17	校訂選修開設105學分
	校訂科目學分數總計			88	10	10	9	9	24	26	
	可修習學分數總計			190	31	31	32	32	32	32	
	彈性教學節數		彈性教學	2	1	1					
			合 計	2	1	1	0	0	0	0	
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