

表 6-1-3 食品群水產食品科 教學科目與學分(節)數檢核表
109學年度入學新生適用

課程類別		領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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	一般科目	語文	國語文	16	3	3	3	3	2	2	
			英語文	12	2	2	2	2	2	2	
		數學	數學	8	2	2	2	2			B版
		社會	歷史	2	2						
			地理	2		2					
			公民與社會	2			2				
		自然科學	物理	2		2					A版
			化學	2	2						B版
			生物	2				2			B版
		藝術	音樂	2	1	1					
			藝術生活	2	1	1					
		科技	生活科技	2		2					
			資訊科技	2	2						
		健康與體育	健康與護理	2	1	1					
			體育	12	2	2	2	2	2	2	
		全民國防教育		2	1	1					
		小計		72	19	19	11	11	6	6	部定必修一般科目總計72學分
	專業科目	食品加工		4	2	2					群共同專業科目
		食品微生物		4			2	2			群共同專業科目
		食品化學與分析		4			2	2			群共同專業科目
		小計		12	2	2	4	4	0	0	部定必修專業科目總計12學分
		實習科目	食品加工實習		6			3	3		
	食品微生物實習		6			3	3			群共同實習科目	
	食品化學與分析實習		6			3	3			群共同實習科目	
	食品加工		烘焙食品加工實習	10	5	5					食品加工技能領域
			進階食品加工實習	8					4	4	食品加工技能領域
	小計		36	5	5	9	9	4	4	部定必修實習科目總計36學分	
	專業及實習科目合計		48	7	7	13	13	4	4		
	部定必修合計		120	26	26	24	24	10	10	部定必修總計120學分	

表 6-1-3 食品群水產食品科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

109學年度入學新生適用

課程類別			領域 / 科目及學分數		授課年段與學分配置						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 2.15%	應用英文	2	1	1							
			基礎數學	2	1	1							
			小計	4	2	2					校訂必修一般科目總計4學分		
	專業科目	17學分 9.14%	食品概論	3	3								
			進階食品化學與分析	2					1	1			
			水產加工	3		3							
			進階食品微生物	2					1	1			
			水產化學	3							3		
			進階食品加工	4			2	2					
			小計	17	3	3	2	2	2	5	校訂必修專業科目總計17學分		
	實習科目	2學分 1.08%	專題實作	2					1	1			
			小計	2					1	1	校訂必修實習科目總計2學分		
	校訂必修學分數合計			23	5	5	2	2	3	6	校訂必修總計23學分		
	校訂選修	一般科目	14學分 7.53%	應用英文進階	4			1	1	1	1		
				國學常識	2					1	1		
				英語會話	4			1	1	1	1		
				應用數學	8			1	1	3	3		
				最低應選修學分數小計	14								校訂選修一般科目總計18學分
		專業科目	19學分 10.22%	農產加工	2					2			
				冷凍冷藏學	4					2	2		
食品安全與衛生				3					3				
食品檢驗分析				4					2	2			
食品營養				2						2			
食品添加物				2					2				
分析化學				4					2	2			
畜產加工				2							2		
食品網購平台建置				2					2				
食品包裝				2							2		
品質管制				4					2	2			
食品經營				4					2	2	同校跨群 AA2選1 適用食品群水產食品科和商業與管理群航管科，食品行銷學、食品經營二擇一		
食品行銷學				4					2	2	同校跨群 AA2選1 適用食品群水產食品科和商業與管理群航管科，食品行銷學、食品經營二擇一		
水質分析				4					2	2	同校跨群 AF3選1 適用食品群水產食品科和水產群水產養殖科，水質分析、水族工藝、水生植物應用學三擇一		
水生植物應用學				4					2	2	同校跨群 AF3選1 適用食品群水產食品科和水產群水產養殖科，水質分析、水族工藝、水生植物應用學三擇一		
水族工藝	4					2	2	同校跨群 AF3選1 適用食品群水產食品科和水產群水產養殖科，水質分析、水族工藝、水生植物應用學三擇一					
遺傳概要	2			1	1			同科跨班 AL2選1 水質化學、遺傳概要二擇一					

				水質化學	2			1	1		同科跨班 AL2選1 水質化學、遺傳概要二擇一
				最低應選修學分數小計	19						校訂選修專業科目總計55學分
實習科目	10學分 5.38%	食品檢驗分析實習	6					3	3		
		分析化學實習	6					3	3		
		食品加工專題實習	2					2			
		點心製作	4					2	2		
		蔬果加工專題實習	2						2		
		生物技術實習	6					3	3		
		水產加工實習	6			3	3				
		最低應選修學分數小計	10							校訂選修實習科目總計32學分	
	特殊需求領域	生活管理	4	1	1	1	1				
		社會技巧	4	1	1	1	1				
學習策略		4	1	1	1	1					
溝通訓練		4	1	1	1	1					
小計		16	4	4	4	4			校訂選修特殊需求領域總計16學分		
校訂選修學分數合計			43			5	5	18	15	校訂選修總計105學分數	
每週團體活動時間(節數)			18	3	3	3	3	3	3		
每週彈性學習時間(節數)			6	1	1	1	1	1	1		
每週總上課時間(節數)			210	35	35	35	35	35	35		

承辦人

科主任

教務主任

校長

教師兼
教學組長蕭守進

教師兼
水產食品科主任陳淑華

教師兼
教務主任劉志仁

校長黃再鴻