表 6-1-3　食品群水產食品科 教學科目與學分(節)數檢核表

108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					B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			群共同實習科目
		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)

108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	校訂必修	一般科目	4學分 2.15%	數學	2	1	1					
				應用英文	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	
				數學	2			1	1			
				英語會話	4			1	1	1	1	
				應用數學	6					3	3	
				最低應選修學分數小計	14							
		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 AG3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 AG3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 AG3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
				最低應選修學分數小計	19							
		實	10學分	食品檢驗分析實習	6					3	3	

		習科目	5.38%	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							
		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			
				職業教育	4			1	1	1	1	
				溝通訓練	4	1	1	1	1			
				小計	20	4	4	5	5	1	1	
		校訂選修學分數合計			43			5	5	18	15	多元選修開設8學分
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