

表 6-1-3 食品群水產食品科教學科目與學分(節)數檢核表

110 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	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				A 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	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)

110 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		
校訂必修科目	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	
校訂選修科目	一般科目 14 學分 7.53%	國學常識	2					1	1		
		應用數學	8			1	1	3	3		
		應用英文進階	4			1	1	1	1	同科跨班 AG2 選 1	
		英語會話	4			1	1	1	1	同科跨班 AG2 選 1	

