

103 學年度入學學生適用

課程類別		科 目			每 週 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 											

103 學年度入學學生適用

課程類別				科 目		每 週		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
校 訂 科 目	必修科目	一般科目	0 學分 0%									無開設任何校訂必修一般科目	
				小 計									校訂必修一般科目 0 學分
		專業科目	12 學分 6.3%	農畜產加工 I II	4					2	2		
				食品分析 I II	4					2	2		
				食品概論 I II	4	2	2						
				小 計		12	2	2	0	0	4	4	校訂必修專業科目 12 學分
		實習科目	5 學分 2.6%	專題製作 I II	2				2				
	小 計			2	0	0	0	2	0	0	校訂必修實習(務)科目 5 學分		
	必修學分數合計				14	2	2	0	2	4	4		
	選修科目	一般科目	34 學分 17.71%	實用國文 I-IV	4	1	1	1	1				
				國學常識 I II	4					2	2		
				文化教材 I II	4					2	2		
				基礎數學 I-IV	4	1	1	1	1				
				數學總論 I II	6					3	3		
				進階數學 I II	6					3	3		
				英語會話 I-VI	12	2	2	2	2	2	2		
				全民國防教育Ⅲ-VI	4			1	1	1	1		
				健康自主管理 I II	2					1	1		
				健康情感管理 I II	2					1	1		
		應選修學分數小計		34							校訂選修一般科目開設 48 學分		
		專業科目	20 學分 10.42%	冷凍冷藏	2	1	1						
				烘焙理論	1		1						
				食品安全衛生 I II	2					1	1		
				食品加工總論 I II	4	2	2						
有機化學				3					3				
分析化學				2			2						
廢水處理				2						2			
品質管制				2					2				
食品包裝	2							2					
水產食品製造 I III	4							2	2				
食品營養	2						2						
應選修學分數小計		20							校訂選修專業科目開設 24 學分				

實習科目	20 學分 10.4%	烘焙實習	4		4						
		分析化學實習 I II	4	2	2						
		米麵食製作實習	4	4							
		食品分析實習 I II	6					3	3		
		農畜產加工實習	3					3			
		中餐烹調	3						3		
		水產食品製造實習 I II	6					3	3		
		綜合加工實習	3						3		
		應選修學分數小計	20							校訂選修實習(務)科目開設 33 學分	
		選修學分數合計		74	10	11	7	5	22	19	校定選修開設 105 學分
校訂科目學分數合計		88	12	13	7	7	26	23			
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	必修科目不計學分
			綜 合 活 動	12	2	2	2	2	2	2	必修科目不計學分
每週教學總節數		210	35	35	35	35	35	35			