

表 1 食品群食品科 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	
一般科目	語文領域	國文I-VI	16	3	3	3	2	2	<input checked="" type="checkbox"/> A
		英文I-VI	12	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學I-IV	8	2	2	2	2		<input checked="" type="checkbox"/> A
	社會領域	歷史III	2	1	1				<input checked="" type="checkbox"/> A
		地理III	2	1	1				<input checked="" type="checkbox"/> A
		公民與社會III	4			2	2		<input checked="" type="checkbox"/> B
	自然領域	基礎物理	0						<input checked="" type="checkbox"/> C
		基礎化學III	4	2	2				<input checked="" type="checkbox"/> B
		基礎生物III	2	1	1				<input checked="" type="checkbox"/> B
	藝術領域	音樂III	2	1	1				
		美術III	2	1	1				
		藝術生活	0						
部定必修科目	生活領域	生活科技	0						
		家政	0						
		計算機概論III	2	1	1				<input checked="" type="checkbox"/> A
		生涯規劃III	2	1				1	
		法律與生活	0						
	健康與體育領域	環境科學概論	0						
		體育I-VI	12	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	74	20	19	11	11	6	7 部定必修一般科目74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	0	0	5	5	0	2	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	0	0	14	14	0	2	
部定必修科目合計		104	20	19	25	25	6	9	部定必修總計104學分

食品群**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	16學分 8.3%	國學常識III	2					1	1	
			英文聽講練習I-VI	6	1	1	1	1	1	1	
			數學總論III	4					2	2	
			全民國防教育III-VI	4			1	1	1	1	
			小 計	16	1	1	2	2	5	5	校訂必修一般科目16學分
	專業科目	16學分 8.3%	進階微生物III	2			1	1			
			食品分析III	4					2	2	
			農畜產加工III	4					2	2	
			食品加工總論III	4	2	2					
			分析化學	2			2				
必修學分	實習(務)科目	26學分 13.5%	小 計	16	2	2	3	1	4	4	校訂必修專業科目16學分
			專題製作	2				2			
			烘焙食品加工實習III	10	5	5					新課綱技能領域科目
			進階食品加工實習III	8					4	4	新課綱技能領域科目
			食品分析實習III	6					3	3	
			小 計	26	5	5	0	2	7	7	校訂必修實習(務)科目26學分
	必修學分數合計			58	8	8	5	5	16	16	
選修學分	一般科目	0學分 0%									無開設任何校訂選修一般科目
			應選修學分數小計	0							校訂選修一般科目開設0學分
	專業科目	21學分 10.9%	食品概論III	4	2	2					同科跨班二選一
			食品原料III	2	1	1					同科跨班二選一
			穀類加工III	2	1	1					同科跨班二選一
			烘焙理論	1		1					同科跨班二選一
			食品經營與行銷	2		2					同科跨班二選一
			果蔬加工	2			2				同科跨班二選一
			餐飲概論III	4			2	2			同科跨班二選一
			食品添加物	2				2			同科跨班三選一
			釀造加工	2				2			同科跨班三選一
			冷凍冷藏	2					2		
			品質管制	2					2		
			水產食品製造III	4					2	2	同科跨班二選一
			食品包裝	2					2		
			廢水處理	2						2	同科跨班二選一
			有機化學	3						3	
			船舶概論	2			2				同校跨群，全校所有群科
			航海概論	2				2			同校跨群，全校所有群科
			輪機大意III	4			2	2			同校跨群，全校所有群科
			電腦軟體應用III	4			2	2			同校跨群，全校所有群科
			環境生態學概論III	4					2	2	同校跨群，全校所有群科
			食品安全衛生	2					2		同校跨群，全校所有群科
			食品營養	2						2	同校跨群，全校所有群科

		航業經營III	4				2	2	同校跨群，全校所有群科
		管理學概要III	4				2	2	同校跨群，全校所有群科
		港埠經營與管理III	4				2	2	同校跨群，全校所有群科
		網頁設計與製作	2		2				同校跨群，全校所有群科
		網頁設計與製作	2			2			同校跨群，全校所有群科
		台灣觀光地理III	4				2	2	同校跨群，全校所有群科
		基礎日文III	4				2	2	同校跨群，全校所有群科
		應選修學分數小計	21						校訂選修專業科目開設80學分
實習(務)科目 9學分 4.7%	中式麵食實習 烘焙麵包實習 應選修學分數小計	中式麵食實習	4	4					同科跨班
		烘焙麵包實習	5		5				同科跨班
		應選修學分數小計	9						校訂選修實習(務)科目開設9學分
	選修學分數合計	30	4	5	2	2	10	7	校訂選修開設89學分
	校訂科目學分數總計	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	
		綜合活動	12	2	2	2	2	2	
	每週教學總節數	210	35	35	35	35	35	35	