

## 102學年度五年制專科日間部食品科技科課程科目表

民國102年 5 月 29 日教務會議通過

類別	科目名稱		學分	時數	授課時數																			
					第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				第五學年			
					上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期	
					授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習
共同必修	語文領域	國文I-VI	14	14	3		3		2		2		2		2									
		進階國文 I II	4	4													2		2					
		英文I-VI	14	14	3		3		2		2		2		2									
		進階英文 I II	4	4													2		2					
	數學領域	數學I-IV	8	8	2		2		2		2													
		歷史	2	2							2													
	社會領域	地理	2	2	2																			
		公民與社會	2	2					2															
	自然領域	物理	2	2	2																			
		化學	2	2	2																			
		生物	2	2	2																			
	藝術領域 (任選2科)	音樂	2	2			2																	
		美術	2	2								2												
		藝術生活	0	0																				
	生活領域 (任選2科)	生活科技	0	0																				
		家政	0	0																				
		計算機概論	2	2			2																	
		生涯規劃	2	2	2																			
		環境科學概論	0	0																				
	體育健康領域	*體育I~VIII	8	16		2		2		2		2		2		2		2		2				
		*健康與護理 I II	2	2	1		1																	
	*全民國防教育 I II		2	2	1		1																	
	服務學習 I II		2	2													1		1					
	通識/共同必修小計 <sup>1</sup>		78	86	20	2	14	2	8	2	8	2	6	2	4	2	4	3	4	3	0	0	0	0
	多元通識		8	8													2		2		2		2	
	通識/共同選修小計 <sup>2</sup>		8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0
專業必修	食品科學概論		2	2	2																			
	普通微生物		2	2			2																	
	分析化學		2	2			2																	
	分析化學實習		2	4				4																
	食品加工學 I II		4	4					2		2													
	食品加工學實習 I II		4	8					4		4													
	食品微生物學 I II		4	4					2		2													
	食品微生物學實習 I II		4	8					4		4													
	食品化學 I II		4	4								2		2										
	食品化學實習 I		2	4											4									
	生物化學 I II		4	4												2		2						
	生物化學實習 I II		4	8													4		4					
	烘焙學 I II		6	8	2	2	2	2																
	米食加工		3	4					2	2														
	麵食加工		3	4							2	2												
	肉品加工學		3	4									2	2										
	食品衛生與安全		2	2	2																			
	發酵學		2	2										2										
	食物學原理		2	2							2													
	食品添加物		2	2							2													
	食品工廠管理		2	2																	2			
	食品安全管制系統 I II		4	4																	2		2	
	食品單元操作		2	2									2											
	食品分析 I II		4	4												2		2						
	食品分析實習 I		2	4													4							
	新產品開發		2	2																			2	
	食品品質管制		2	2								2												
	專題討論		2	2														2						
	食品專業英文 I II		4	4																	2		2	
	專題製作		2	4																		4		
	職場實習		4	320hr																		320hr		
	專業必修小計 <sup>3</sup>		91	112	6	2	6	6	6	10	10	10	8	2	4	4	4	8	6	4	6	4	6	0

專業選修	食品生物技術	2	2					2																
	穀類加工	3	4			2	2																	
	進階麵食加工 I II	6	8												2	2	2	2						
	食物製備學 I II	6	8					2	2	2	2													
	營養學	3	3									3												
	蔬果加工	3	4										2	2										
	農產品加工	3	4															2	2					
	水產加工	3	4												2	2								
	食品衛生安全法規	2	2										2											
	食品衛生法規	2	2										2											
	飲料調製 I II	6	8									2	2	2	2									
	食品管理學	2	2															2						
	保健食品	2	2															2						
	食品包裝學	2	2												2									
	食品儀器分析	2	2																	2				
	食品檢驗分析 I II	6	8																2	2	2	2		
	進階生物化學 I II	4	4																2		2			
	進階食品加工 I II	4	4												2			2						
	食品物流管理	2	2																			2		
	食品行銷	2	2																			2		
	食品工程學	2	2																			2		
	進階烘焙學 I II	6	8																2	2	2	2		
	感官品評學	2	2					2																
專業選修至少55學分 <sup>4</sup>		75	89	0	0	2	2	6	2	2	2	5	2	8	4	8	4	10	4	8	4	12	4	
備註	1.畢業學分數232學分，含共同必修共78學分 <sup>1</sup> 、多元通識選修共8學分 <sup>2</sup> 、專業必修91學分 <sup>3</sup> ( 含職場實習320小時 )、專業選修55學分 <sup>4</sup> 。																							
	(專業選修課程得至本校餐旅管理科、園藝科等二科修習學分，最高以不超過6學分為原則)。																							
	2.多元通識課程需滿足：「人文藝術」學群課程2學分、「社會科學」學群課程2學分、「生活與科技」學群課程2學分、自由選修課程2學分。																							
		3.1-3年級每學期修業學分數限制20-32，4-5年級每學期修業學分數限制12-28。																						

1061227校課程委員會通過刪除  
1061228校課程委員會通過新增