

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													
					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		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		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													
		社會領域	歷史	2	2					2														
		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 ¹	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 ²	8	8	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 ³	91	112	6	2	6	6	6	10	10	10	8	2	4	4	4	8	6	4	6	4	6	0	

