

103學年度食品科技科日間部五年制專科課程科目表

民國103年6月4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	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												
	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	音樂	2	2			2																
		美術	2	2							2												
	(任選2)	藝術生活	0	0																			
		生活科技	0	0																			
	生活領域	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																			
	育健康領	*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	4												1		2						
通識共同必修小計1		78	88	20	2	14	2	8	2	8	2	6	2	4	2	4	3	4	4	0	0	0	
共同	*體育IX X	(2)	(2)																		(2)		
	*全民國防教育III~VI	(4)	(4)				(1)		(1)			1		(1)									
通識	多元通識	4	4												2		2						
通識共同選修小計2		4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	
專業基礎	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	3			3																	
專業核心	食品加工學 I II	4	4					2		2													
	食品加工學實習 I II	4	6					3		3													
	食品微生物學 I II	4	4					2		2													
	食品微生物學實習 I II	4	6					3		3													
	食品化學 I II	4	4								2		2										
	食品化學實習 I	2	3											3									
	生物化學 I II	4	4												2		2						
	生物化學實習 I	2	3												3								
	烘焙學 I II	6	8	1	3	1	3																
	米食加工	3	4					1	3														
專業必修	麵食加工	3	4							1	3												
	肉品加工學	3	4								1	3											
	食品衛生與安全	2	2	2																			
	營養學	3	3										3										
	食物學原理	2	2							2													
	食品安全管制系統 I II	4	4													2					2		
	食品單元操作	3	3									3											
	食品分析 I II	4	4												2		2						
	食品分析實習 I	2	3															3					
	新產品開發	2	2																		2		
	專題討論	2	2												2								
	食品專業英文 I	2	2																		2		
	專題製作	2	3																		3		
	職場實習	9	960																		40		
專業必修小計3		88	1053	5	3	5	6	5	9	7	9	6	3	5	3	6	3	6	46	0	0	6	
	食品生物技術	2	2					2															
	穀類加工	3	4			1	3																

1060908修正1學時

