

104學年度食品科技科日間部五年制專科課程科目表

民國104年4月29日校課程委員會會議通過

類別	科目名稱		新設課程 ✓	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															
		物理		2	2	2																			
	自然領域	化學		2	2	2																			
		生物		2	2	2																			
		音樂		2	2			2																	
	藝術領域 (任選2科)	美術		2	2									2											
		藝術生活		0	0																				
		生活科技		0	0																				
	生活領域 (任選2科)	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																				
		自然科學概論		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	4														2		2					
通識/共同必修小計				78	88	20	2	14	2	8	2	8	2	6	2	4	2	4	4	4	4	0	0	0	0
通識	多元通識			4	4												2		2						
通識共同選修小計				4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	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	3				3																
	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			2	3												3								
	生物化學 I II			4	4													2		2					
	生物化學實習			2	3														3						
	烘焙學 I II			6	8	1	3	1	3																
	米食加工			3	4					1	3														
	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			2	3																3				
	新產品開發			2	2																			2	
	專題討論			2	2													2							
	食品專業英文			2	2																			2	
	專題製作			2	3																3				
	職場實習			9	960																40				

專業必修小計		88	1053	5	3	5	6	5	9	7	9	6	3	5	3	6	3	6	46	0	0	6	0	
專業 選 修	食品生物技術	2	2					2																
	穀類加工	3	4			1	3																	
	進階麵食加工 I II	6	8													1	3	1	3					
	食物製備學 I II	6	8					1	3	1	3													
	蔬果加工	3	4																			1	3	
	農產品加工	3	4															1	3					
	水產加工	3	4													1	3							
	食品衛生法規	2	2											2										
	飲料調製 I II	6	8									1	3	1	3									
	食品工廠管理	2	2											2										
	食品品質管制	2	2									2												
	食品添加物	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																1	3		1	3	
	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		
	進階烘培學 I II	6	8									1	3	1	3									
	食品冷凍學	2	2																2					
感官品評學	2	2					2																	
專業選修小計		76	90	0	0	1	3	5	3	1	3	6	6	8	6	6	6	9	9	0	0	12	6	
五 專 畢 業 基 準	畢業學分數	總學分 <u>220</u> 學分，含通識/共同必修 <u>78</u> 學分、通識選修 <u>4</u> 學分、專業必修 <u>88</u> 學分(含專業基礎、專業核心、專業必修)、專業選修至少 <u>50</u> 學分。																						
	多元通識選修	多元通識選修分為：「人文藝術」學群、「社會科學」學群、「自然與科技」學群，應選修學群為3選2且不得重複。																						
	職場實習	須滿 <u>960</u> 小時。																						
	備註																							