105學年度食品科技科日間部五年制專科課程科目表

民國105年5月25日校課程委員會議通過
民國107年12月26日校課程委員會議修正
民國108年06月05日校課程委員會議修正

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	語文領域	國文I-VI	14	14	3		3		2		2		2		2									
		進階國文ⅠⅡ	4	4													2		2					
		英文I-VI	14	14	3		3		2		2		2		2									
		進階英文ⅠⅡ	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		107-1校課程委員會刪除											
		公民與社會	2	2					2															
	107-1校課程委員會新增	生涯規劃	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	2	2															107-1校課程委員會新增					
		家政	0	0																				
		計算機概論	2	2			2												107-1校課程委員會新增					
		環境科學概論	0	0																				
		自然科學概論	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	2	2	1		1																	
	*全民國防教育ⅠⅡ		2	2	1		1																	
	服務學習 ⅠⅡ		2	2														1		1				
通識/共同必修小計1			80	88	20	2	14	2	8	2	8	2	6	2	4	2	4	3	4	3	0	0	0	0
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	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 ⅠⅡ		4	4					2		2													
	食品加工學實習 ⅠⅡ		4	6						3		3												
	食品微生物學 ⅠⅡ		4	4					2		2													
	食品微生物學實習 ⅠⅡ		4	6						3		3												
	食品化學 ⅠⅡ		4	4									2		2									
	食品化學實習		2	3												3								
	生物化學 ⅠⅡ		4	4													2		2					
	生物化學實習		2	3														3						
	烘焙學 ⅠⅡ		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ⅠⅡ		4	4															2				2	
	食品單元操作		3	3									3											
	食品分析 ⅠⅡ		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3			88	1053	5	3	5	6	5	9	7	9	6	3	5	3	6	3	8	43	0	0	7	0
	食品生物技術		2	2					2															
	穀類加工		3	4			1	3																
	進階麵食加工 ⅠⅡ		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									

專業選修	飲料調製ⅠⅡ	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 ⅠⅡ	6	8															1	3			1	3
	進階生物化學 ⅠⅡ	4	4															2				2	
	進階食品加工 ⅠⅡ	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 ⅠⅡ	6	8									1	3	1	3								
	食品冷凍學	2	2															2					
	感官品評學	2	2					2															
專業選修至少50學分4		76	90	0	0	1	3	5	3	1	3	6	6	8	6	6	6	9	9	0	0	12	6
		248	1235	25	5	20	11	18	14	16	14	18	11	17	11	18	12	23	55	0	0	19	6

各學期已選修學分																			
	共同必修82 學分	總修習學	21	21															
	通識選修 學分		0																
	專業必修88學分		7	7															
	專業選修至少50 學分		0																

五專畢業基準	
1.畢業學分數	總學分220學分，含通識/共同必修82學分、專業必修88學分(含專業基礎、專業核心、專業必修)、專業選修至少50學分。
2.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。
3.職場實習	須滿960小時。
4.每學期修習學分數	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。