

101學年度食品科技科日間部五年制專科課程科目表

民國101年3月28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	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																						
	體育健康領域	自然科學概論	0	0																						
		*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 <sup>1</sup>			78	88	20	2	14	2	8	2	8	2	6	2	4	2	4	4	4	4	0	0	0	0	0
共同	*體育IX X		(2)	(4)																	(2)		(2)			
共同	*全民國防教育III~VI		(4)	(4)					(1)		(1)		(1)		(1)											
通識	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	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	4				4																		
專業核心	微積分 I II		4	4									2		2											
	食品加工學 I II		4	4					2		2															
	食品微生物學 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 II		4	8										4		4										
	生物化學 I II		4	4													2		2							
專業必修	生物化學實習 I II		4	8														4		4						
	烘焙學 I II		6	10	1	4	1	4																		
	米食加工		3	4						2	2															
	麵食加工		3	4								2	2													
	肉品加工學		4	6										2	4											
	生物技術 I II		4	4										2		2										
	食品經營概論		2	2														2								
	食品添加物		2	2								2														
	食品工廠管理		2	2																		2				
	生物統計 I II		4	4																		2		2		
	食品機械 I II		4	4										2		2										
	食品分析 I II		4	4														2		2						
	食品分析實習 I II		4	8															4		4					
	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>			100	128	3	4	5	8	6	10	10	10	10	8	8	4	6	8	6	8	6	4	4	0	0	
	食品衛生與安全		2	2	2																					
	穀類加工		3	5			1	4																		
	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										
	進階農產品製作		3	4															2	2						
水產加工		3	5														2	3								

專業選修	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							
	食物學原理	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		
	生物化學進階 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	2	2																		2		
	進階烘培學 I II	6	8															2	2	2	2		
感官品評學	2	2					2																
專業選修至少48學分 <sup>4</sup>		73	89	2	0	1	4	4	2	4	2	5	2	4	4	6	5	10	4	8	4	14	4
		259	313	25	6	20	14	18	14	22	14	21	12	16	10	18	17	22	16	16	8	20	4