104學年度大仁科技大學日間部四技食品技術與應用組 課程表

104.05.19生物產業系會議通過
104.07.13業務發展委員會議修訂通過
104.9.30校務會議系會議修訂通過
105.05.17校務會議系會議通過
105.05.25校務會議系會議通過
106.06.14校務會議系會議修訂通過
106.06.19校務會議系會議修訂通過
106.06.30校務會議系會議修訂通過
106.11.21生物產業系會議修訂通過
106.11.29校務會議系會議修訂通過
106.12.14校務會議系會議修訂通過

類別	第一學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校訂必修時數	上學期 校訂必修學分	上學期 校訂選修時數	上學期 校訂選修學分	上學期 實驗(實習)時數	下學期 學分	下學期 校訂必修時數	下學期 校訂必修學分	下學期 校訂選修時數	下學期 校訂選修學分	下學期 實驗(實習)時數	第二學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校訂必修時數	上學期 校訂必修學分	上學期 校訂選修時數	上學期 校訂選修學分	上學期 實驗(實習)時數	下學期 學分	下學期 校訂必修時數	下學期 校訂必修學分	下學期 校訂選修時數	下學期 校訂選修學分	下學期 實驗(實習)時數	第四學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校訂必修時數	上學期 校訂必修學分	上學期 校訂選修時數	上學期 校訂選修學分	上學期 實驗(實習)時數	下學期 學分	下學期 校訂必修時數	下學期 校訂必修學分	下學期 校訂選修時數	下學期 校訂選修學分	下學期 實驗(實習)時數	
通識必修	中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ	Chinese Reading and Writing Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	職務學習教育	Service Learning Education	0	2	0		公民與社會	Civil Society							2	2	0																			
	英文Ⅰ、Ⅱ	English Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	邏輯思維與創意應用	Logical Thinking and Creative Applications	2	2	0																															
	勞動教育	Labor Education	0	2	0				體育Ⅲ、Ⅳ	Gymnastic Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0																												
	體育Ⅰ、Ⅱ	Gymnastic Ⅰ、Ⅱ	0	2	0	0	2	0	歷史與文化	History and Culture				2	2	0																												
	全英語	Hanoiness Study Overview	2	2	0				通用職場英文Ⅰ、Ⅱ	General Workplace English Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0																												
	資訊科技與應用	Information Technology and Application				2	2	0																																				
	♣ ✾		7	10	0	7	8	0	♣ ✾		4	8	0	4	6	0	♣ ✾		0	0	0	2	2	0					♣ ✾		0	0	0	0	0	0								24
國防通識									通識課程Ⅰ、Ⅱ		2	2	0	2	2	0	通識課程Ⅲ、Ⅳ		2	2	0	2	2	0																				
	全民國防教育軍事訓練Ⅰ、Ⅱ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅰ、Ⅱ	0	2	0	0	2	0	全民國防教育軍事訓練Ⅲ、Ⅳ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0	全民國防教育軍事訓練Ⅴ	Defense Education Military Training CurriculumⅤ	0	2	0																							
	♣ ✾		0	2	0	0	2	0	♣ ✾		2	4	0	2	4	0	♣ ✾		2	4	0	2	2	0					♣ ✾		0	0	0	0	0	0								
院訂必修	生物學	Biology	2	2	0				生物統計學	Statistics				2	2	0																												
	化學	Chemistry	2	2	0				臨床發展與倫理法律	LAW	2	2	0																															
	生理學	Physiology				2	2	0																																				
	♣ ✾		4	4	0	2	2	0	♣ ✾		2	2	0	2	2	0	♣ ✾		0	0	0	0	0	0					♣ ✾		0	0	0	0	0	0								10
系訂必修	獸醫學概論	Introduction to Veterinary Medicine	2	2	0				藥物濫用	Drug Abuse	2	2	0				性別議題	Gender issues	2	2	0								生物資源利用	Bioresources Utilization	2	2	0											
									保健食品概論	Introduction to health food				2	2	0	有害物質管理	Management of Hazardous Materials				2	2	0																				
	♣ ✾		2	2	0	0	0	0	♣ ✾		2	2	0	2	2	0	♣ ✾		2	2	0	2	2	0					♣ ✾		2	2	0	0	0	0								12
專業必修	生物學實驗	Biology Lab	1	0	2				普通微生物學	General Microbiology	2	2	0				生物化學Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	專題討論	Seminar	2	2	0															
	食品學概論	Food Fundamentals	2	2	0				分析化學Ⅰ	Analytical Chemistry Lab Ⅱ	2	2	0				生物化學實驗Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	2	1	0	2	食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2	0															
	化學實驗	Chemistry Lab	1	0	2				有機化學Ⅰ	Organic Chemistry Ⅱ	2	2	0				食品分析Ⅰ、Ⅱ	Food Analysis Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	專業實習	Practice in Sisecial Tonics	2	0	4															
必修	分析化學Ⅰ	Analytical Chemistry Lab Ⅰ				3	?	n	食品加工學Ⅰ、Ⅱ	Food Processing Ⅰ、Ⅱ	?	?	n	3	?	n	食品分析實驗Ⅰ、Ⅱ	Food Analysis Lab Ⅰ、Ⅱ	1	n	3	1	n	3	食品學Ⅰ、Ⅱ	Food Chemistry Ⅰ、Ⅱ	?	?	n	3	?	n											
	分析化學實驗	Analytical Chemistry				1	0	2	食品加工學實驗Ⅰ、Ⅱ	Food Processing Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	3	1	0	3	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2	2	0				實務專題Ⅰ、Ⅱ	Sisecial Tonics Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0										
	有機化學Ⅰ	Organic Chemistry Ⅰ				2	2	0	食品微生物學實驗	General Microbiolcby Lab				1	0	3	食品工廠管理	Management of Food Plant				2	2	0																			
	有機化學實驗	Organic Chemistry Lab				1	0	2	食品微生物學	Food Microbiolcby				2	2	0																											
	♣ ✾		4	2	4	7	5	4	♣ ✾		9	8	3	6	4	0	♣ ✾		8	6	5	8	6	5					♣ ✾		10	8	4	4	4	0								56
專業選修	食品科技概論	Introduction to Food Science and Technolosy	2	2	0				食品衛生學	Food Packasing	2	2	0				食品毒物學	Food Toxicolosy	2	2	0				發酵學	Fermentation Technolosy	2	2	0															
	基礎微積分	Basic Calculus	2	2	0				穀類加工處實驗	Cereal Products Processing and Lab	2	0	4				微生物檢測技術實驗	Microbes Detection Laboratory	2	0	4				分子生物學	Molecular Biolosy	2	2	0															
	科技英文	Technical English				2	2	0	食品物流管理	Food Logistics Management	2	2	0				食品加工新技術	New Technique on Food Technology	2	2	0				新產品開發	New Product Development	2	2	0															
	烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab				2	3	4	食品感官品評	Sensory Evaluation				2	2	0	食品分產學	Enzyan Food	2	2	0				畜產加工	Animal Product Processing	2	2	0															
	營養學	Nutrition I				2	2	0	食品物理學	Food Physics				2	2	0	食品品質管制	Food Quality Control	2	2	0				食品生物技術	Biotechnology				2	2	0											
	營養學實驗	Nutrition Lab				1	0	2	食品行銷學	Food Marketing				2	2	0	食品衛生法規	Food Hygiene and Safety Laws 及 Regulations	2	2	0				生物技術實驗	Biotechnology and Lab				1	0	2											
									電腦在食品科技應用	Application of Computer in Food Technolosy				2	2	0	水產加工學	Aqua-product Processing				2	2	0	食品香味學	Food flavor				2	2	0											
																	食品添加劑	Food Additives				2	2	0	食品生物化學	Food Biochemistry				2	2	0											
																	食品機器分析	Food Instrumentation Laboratory				2	0	2	綠色應用技術	Enzymological Biotechnolosy and Applications				2	2	0											
																	食品機械	Food machine				2	2	0	食品產業經營與管理	Management of Food Industry				2	2	0											
																	食品工程學	Food Engineering				2	2	0																			
																	共同核心選修課程	Common core functions courses	2	2	0	1	1	0																				
	♣ ✾		4	4	0	7	4	6	♣ ✾		6	4	4	8	8	0	♣ ✾		14	12	4	11	9	2	♣ ✾		8	8	8	11	10	7	69
總計	必修學分/時數		15	16	4	16	15	4	必修學分/時數		12	10	3	12	12	6	必修學分/時數		18	8	5	10	8	5	必修學分/時數		18	8	4	4	4	0	90
	選修學分/時數		2	2	0	4	4	0	選修學分/時數		4	4	0	0	0	0	選修學分/時數		0	8	0	6	6	0	選修學分/時數		2	2	0	8	6	0	38
	總學分/總時數		17	18	4	20	19	4	總學分/總時數		16	22	3	18	18	6	總學分/總時數		18	14	5	16	14	5	總學分/總時數		12	10	4	18	10	0	128

備註

1.總學分說明：畢業最少學分為128學分，包括:通識必修課程28學分【英語課程10學分，含:中文閱讀與書寫1及2，英文1及2，邏輯與語文1及2，資訊科技與應用，體育Ⅰ、Ⅱ，歷史與文化，職務學習教育，勞動教育；核心通識課程8學分，含:邏輯思維與創意應用，幸福學，公民與社會及歷史與文化】，通識選修課程(博雅通識課程)8學分，(關懷通識課程)8學分，(藝術人文領域，社會科學領域，科技與健康領域與智慧生活領域】，院訂必修16學分，院訂選修8學分，專業必修30學分，專業選修至少20學分(含系訂外系選修12學分，不含通識課程)。

2.公民國防教育軍事訓練一、二、三年級(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ&Ⅴ)為選修，各為0學分/2小時，共計2學分/4小時；體育一年級(Ⅰ&Ⅱ)為必修，各為0學分/2小時，共計2學分/4小時；體育二年級(Ⅲ&Ⅳ)為必修，各為0學分/2小時，共計2學分/4小時；勞動教育一年級為必修0學分/2小時；職務學習教育二年級為必修0學分/2小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。

3.實習說明：專業實習學分(即校內實習2學分)、實習課程採暑期實習，學生得於大一升大二、大二升大三或大三升大四之暑期實施，實習時數不得低於320小時。

4.實務專題學分：共計8學分/4小時。

5.修習跨領域學分學程之學分可補本班為專業學分：

(1)系系別以之專業選修學分。

(2)外系別以之專業選修學程(至少20學分)

(3)跨得領域學分學程認列專之學分(至少20學分)

(4)本條規第(2)或(3)項之學分者，其他外系別以之課程最多不認12學分。

6.各年級學分說明：一至二年級學期至少修18學分，最多修25學分；四年級每學期至少修9學分，最多修25學分。

7.畢業門檻與配套措施說明：

(1)中文能力預通過系校中文能力檢測，未通過者需修習畢業門檻中心得，但中文能力檢測小組委員審查後通過，請參考本校學生中文能力檢測實施要點；

(2)英文能力預通過英檢檢核，未通過者，可選修「英文檢定」相關課程，其成績合格者抵得認列，請參考本校英文檢定課程實施要點。

(3)資訊能力預通過系校「資訊能力證照認可列表」內所列之證照項目，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加證照認證考試，請參考本校學生資訊能力檢測實施要點；

(4)專業能力(取得以下二項其中一項即可)：取得各認可之檢驗專業證照，且參與相關專業競賽獲獎，且獲得食品相關專利；專業能力配套措施請參考各系學生專業門檻規畫表。

8.二下開始實務專題2學分/2小時，為系各自定之閱讀得科目，並納入專業學分。