

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系食品技術與應用組 課程表(102學年度)

102.1.14系課程委員會通過
102.5.13院課程委員會通過
102.5.30校課程委員會通過
102.6.13教務會議通過

類別	第一學年					第二學年					第三學年					第四學年				
	上學期		下學期			上學期		下學期			上學期		下學期			上學期		下學期		
	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	實習(驗)時數
	通識必修科目(22)																			
	國文 I、II	Chinese I、II	2	2	2	服務學習教育	Service education	0	2		憲法與立國精神	Essence of Constitution and Legislation	2	2						
	英文 I、II	English I、II	2	2	2	創意思考與應用	Creative Thinking and Application	2	2											
	勞動教育 I、II	Service education I、II	0	2	0	體育 III、IV	Army training III、IV	0	2	0	2									
	體育 I、II	Army training I、II	0	2	0	2	史地通論	General Studies on History and Geography			2	2								
	藝術通論	Modern Arts	2	2		實用英文	Practical English			2	2									
	圖書館資源利用	Library Resource and Internet Application	2	2																
	資訊科技與應用	Information Technology and Application			2	2														
	合計		8	12	0	6	10	0	6	0	4	6	0	0	0	2	2	0	0	0
	院訂必修科目(11)																			
	生物學	Biology	2	2		生物統計學	Statistics			2	2									
	化學	Chemistry	2	2		職業發展與倫理法律	LAW	2	2											
	生理學	Physiology			2	2														
	合計		4	4	0	2	2	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	專業必修科目(56)																			
	生物學實驗	Biology Lab	1	2		普通微生物學	General Microbiology	2	2		生物化學	Biochemistry	2	2	2	2	專題討論	Seminar	2	2
	食物學原理	Food Fundamentals	2	2		食品微生物學實驗	General Microbiology Lab			1	2	生物化學實驗	Biochemistry Lab	1	2	1	2	食品化學 I	Food Chemistry	2
	化學實驗	Chemistry Lab	1	2		食品加工學 I	Food Processing I	2	2		食品分析與檢驗 I	Food Analysis and Inspection I	2	2		食品安全管理系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2	
	分析化學 I	Analytical Chemistry Lab I			3	3	食品加工學實驗 I	Food Processing Lab I	1	2		食品分析與檢驗實驗 I	Food Analysis and Inspection Lab I	1	2		實務專題	Special Topics	2	2
	分析化學實驗	Analytical Chemistry			1	2	分析化學 II	Analytical Chemistry Lab II	2	2		食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2	2		專業實習	Practice in Special Topics	2	4*
	有機化學 I	Organic Chemistry I			2	2	有機化學 II	Organic Chemistry II	2	2		食品工廠管理	Management of Food Plant			2	2	食品化學 II	Food Chemistry	2
	有機化學實驗	Organic Chemistry Lab			1	2	食品微生物	Food Microbiology			2	2	食品分析與檢驗 II	Food Analysis and Inspection II			2	2		
							食品加工學 II	Food Processing II			2	2	食品分析與檢驗實驗 II	Food Analysis and Inspection Lab II			1	2		
							食品加工學實驗 II	Food Processing Lab II			1	2								
	合計		4	2	4	7	5	4	9	8	2	6	4	4	8	6	4	10	8	0
	通識選修科目(10)																			
	通識選修 I、II	Common sense training	2	2	2	2	通識選修 III、IV			2	2	2	2	2	通識選修 V					
	軍訓 I、II	Gymnastic I、II	0	2	0	2	軍訓 III、IV	Gymnastic III、IV	0	2	0	2								
	合計		2	4	0	2	4	0	2	4	0	2	4	0	2	2	0	0	0	0
	院訂選修科目(2)																			
	獸醫學概論	Introduction to Veterinary Medicine	2	2			藥物濫用	Drug Abuse	2	2			性別議題	Gender issues	2	2			生物資源利用	Bioresources Utilization
							機能性食品概論	Introduction to Functional Foods			2	2	有害物質管理	Management of Hazardous Materials			2	2		
	合計		2	2	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	0	2	2
	專業選修科目(30)																			
	科技英文	Technical English			2	2	食品包裝學	Food Packaging	2	2		食品毒物學	Food Toxicology	2	2		發酵學	Fermentation Technology	2	2
	烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab			2	4	穀類加工及實驗	Cereal Products Processing and Lab	2	2	4	微生物檢驗技術	Microbes Detection	2	2		分子生物學	Molecular Biology	2	2
	營養學	Nutrition I			2	2	食品物流管理	Food Logistics Management	2	2		食品加工新技術	New Technique on Food Technology	2	2		新產品開發	New Product Development	2	2
	營養學實驗	Nutrition Lab			1	2	食品感官品評	Sensory Evaluation			2	2	食品冷凍學	Frozen Food	2	2		畜產加工	Animal Product Processing	2
	食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2		2	食品物理學	Food Physics			2	2	食品品質管理	Food Quality Control	2	2		食品生物技術	Biotechnology	2
	基礎微積分	Basic Calculus	2	2		2	食品行銷學	Food Marketing			2	2	食品衛生法規	Food Hygiene and Safety Laws & Regulations	2	2		食品產業經營與管理	Management of Food Industry	2
							電腦在食品科技應用	Application of Computer in Food Technology			2	2	水產加工學	Aqua-product Processing			2	2	生物技術實驗	Biotechnology and Lab
												食品添加物	Food Additives			2	2	食品香味學	Food flavor	2
												有機分析	Organic Compounds Analysis			2	2	食品生物化學	Food Biochemistry	2
												保健食品加工與應用	Health food processing and application			2	2	酵素應用技術	Enzymological Biotechnology and	2
												食品工程學	Food Engineering			2	2			
												食品機械	Food machine			2	2			
												食品儀器分析	Instrumental Analysis in Food			2	2			
												共通核心職能課程	Common core functions courses	2	2	1	1			
	合計		4	4	0	7	4	6	6	4	4	8	8	0	14	14	0	15	10	2
	年級選修總計		8	10	0	9	8	6	10	10	4	12	14	0	18	18	0	17	17	0
	年級最低選修學分數		2	2	4	4	年級最低選修學分數			6	6	6	6	8	8	6	6	年級最低選修學分數		4
	必修學分/時數		16	18	4	15	17	4	13	16	2	12	12	4	8	6	4	10	8	4
	選修學分/時數		4	4	0	4	0	選修學分/時數		6	6	0	6	6	8	0	6	6	0	4
	總學分/總時數		20	22	4	19	17	4	19	22	2	18	18	4	16	14	4	16	14	4
	<p>1. 總學分說明:通識必修22學分,院訂必修10學分,專業必修56學分,通識選修10學分(分五大領域,一、人文藝術領域,二、社會科學領域,三、自然科學領域,四、生活應用領域,五、生命倫理與環境關懷領域,每個領域至少選修2學分),專業選修至少30學分(含承認外系課程12學分,不含通識課程);畢業至少應修128學分。全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0學分/10小時;體育一、二年級(I、II、III、IV)為必修,各為0學分/2小時,共計0學分/8小時;勞動教育一年級(I、II)為必修,各為0學分/2小時,共計0學分/4小時;服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A、B、C三級。</p> <p>2. 各年級學分說明:一至三年級每學期至少修16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。</p> <p>3. 實習說明:專業實習2學分(即校外實習2學分)。</p> <p>4. 畢業門檻與配套措施說明:中文能力須通過本校中文能力檢測,未通過者需繳交書目閱讀心得,經中文能力檢測小組委員審查通過;語文能力須通過英檢初級,未通過者,可選修「英文檢定」初級課程,其成績合格者始得認列;資訊能力須通過TQC實用級檢定(或同等級檢定),未通過者,可選修「資訊能力檢定」,課程其成績合格者始得認列;專業能力(取得以下三項其中一項即可):I.取得系認可之相關專業證照, II.參與相關專業競賽獲獎, III.獲得食品相關專利,專業能力未通過者開設相關專業證照輔導班,專業能力配套措施請參考本系學生畢業門規表。</p> <p>5. 至少須修一門院訂選修科目,並可納入畢業學分,二下機能性食品概論2學分/2小時為本系指定之院選修科目,並納入畢業學分。</p>																			