

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系食品科技與管理組 課程表(98)

98.05.20系課程委員會通過
98.05.21院課程委員會通過
98.06.10校課程委員會通過
98.06.17教務會議通過

類別	第一學年(98)				第二學年(99)				第三學年(100)				第四學年(101)										
	科目		上學期 學分	下學期 學分	科目		上學期 學分	下學期 學分	科目		上學期 學分	下學期 學分	科目		上學期 學分	下學期 學分							
通識必修科目(18)																							
國文 I、II	Chinese I、II	2	2	2	服務教育 III	Service education III	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															
服務教育 I、II	Service education I、II	0	2	0	2	體育 III、IV	Army training III、IV	0	2	0	2												
軍訓 I、II	Gymnastic I、II	0	2	0	2	史地通論	General Studies on History and Geography			2	2												
體育 I、II	Army training I、II	0	2	0	2																		
藝術通論	Modern Arts	2	2																				
圖書館資源利用	Library Resource and Internet Application	2	2																				
合計		6	12	6	12	合計		2	6	2	4	合計		0	0	0	0						
校(院)訂基礎必修科目(11)																							
生物學	Biology	2	2																				
微積分	Calculus	2	2																				
化學	Chemistry	3	3																				
計算機概論	Introduction to Computer Science	2	2																				
物理學	Physics			2	2																		
合計		9	9	2	2	合計		0	0	0	0	合計		0	0	0	0						
專業必修科目(59)																							
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					
食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2		普通微生物學實驗	General Microbiology Lab	1	2	生物化學實驗	Biochemistry Lab	1	2	1	2	食品化學 I	Food Chemistry I	2	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	2	2	食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2					
分析化學 I	Analytical Chemistry I		2	2	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	2	2	實務專題	Special Topics	2	2					
分析化學實驗	Analytical Chemistry Lab		1	2	分析化學 II	Analytical Chemistry II	2	2	食品衛生與安全學	Food Hygiene and Safety	2	2	2	2	生物技術	Biotechnology	2	2					
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	Food Plant Management		2	2	2	食品化學 II	Food Chemistry II	2	2					
有機化學實驗	Organic Chemistry Lab		1	2	生物統計學	Statistics		2	2	食品分析與檢驗 II	Food Analysis and Inspection II		2	2									
營養學	Nutrition		2	2	食品微生物	Food Microbiology		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 II	Food Processing II		2	2														
					食品加工學實驗 II	Food Processing Lab II		1	2														
合計		4	6	8	10	合計		10	12	7	8	合計		8	10	8	10	合計		8	8	6	6
年級必修總計		19	27	16	24	年級必修總計		12	18	9	12	年級必修總計		8	10	10	12	年級必修總計		8	8	6	6
通識選修科目(10)																							
					通識選修 I		2	2	通識選修 IV、V		2	2	2	2									
通識選修 I			2	2	通識選修 III			2	2														
					軍訓 III、IV		0	2	0	2													
合計		0	0	2	2	合計		2	4	2	2	合計		2	2	2	2	合計		0	0	0	0
院訂選修科目(12)																							
					藥物濫用	Drug Abuse	2	2	生物資源利用	Bioresources Utilization	2	2	2	2	有害物質	Management of Hazardous Materials	2	2					
					機能性食品概論	Introduction to Functional Foods		2	2	綠色能源	Green Renewable Energy		2	2	2	家庭與婚姻	Marriage and Family	2	2				
合計		0	0	0	合計		2	2	2	合計		2	2	2	合計		2	2	2	2			
專業選修科目(80)																							
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	2	2	生物資源利用	Bioresource Utilization	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	4	微生物檢驗技術	Microbes Detection	2	2	2	2	發酵技術	Fermentation Technology	2	2					
營養學實驗	Nutrition Lab		1	2	食品物流管理	Food Logistics Management	2	2	食品加工新技術	New Techniques on Food Technology	2	2	2	2	分子生物學	Molecular Biology	2	2					
食物學原理	Food Fundamentals		2	2	食品感官品評	Sensory Evaluation		2	2	冷凍食品學	Frozen Food	2	2	2	新產品開發	New Product Development	2	2					
					食品法規	Food Laws & Regulations		2	2	食品品質管制	Food Quality Control	2	2	2	專業實習	Practice in Special Topics	2	4*					
					食品物理學	Food Physics		2	2	水產加工	Aqua-product Processing		2	2	2	畜產加工	Animal Product Processing	2	2				
					食品行銷學	Food Marketing		2	2	食品添加物	Food Additives		2	2	2	生物技術實驗	Biotechnology and Lab		1				
										有機分析	Organic Compounds Analysis		2	2	2	食品香味學	Food flavor		2				
										保健食品	Health Foods		2	2	2	食品生物化學	Food Biochemistry		2				
										食品工程學	Food Engineering		2	2	2	食品機械	Food machine		2				
																電腦在食品科技應用	Application of Computer in Food Technology		2				
																食品儀器分析	Instrumental Analysis in Food		2				
																地方產業營造和實務	Construction and Practice of Local Industry		2				
																酵素技術	Enzymology		2				
																食品產業經營與管理	Management of Food Industry		2				
																職涯認知與倫理	Introduction to Career and Ethics		2				
																職涯認知與倫理講座	Career and ethics lectures		2				
合計		2	2	5	8	合計		6	8	8	合計		10	10	10	合計		14	12	19	20		
年級選修總計		2	2	7	10	年級選修總計		10	14	12	14	年級選修總計		14	14	14	年級選修總計		16	14	21	22	
年級最低選修學分數		0	0	4	4	年級最低選修學分數		6	6	8	8	年級最低選修學分數		6	6	8	8	年級最低選修學分數		4	4	4	4
必修學分/時數		19	27	16	24	必修學分/時數		12	18	9	12	必修學分/時數		8	10	10	12	必修學分/時數		8	8	6	6
選修學分/時數		0	0	4	4	選修學分/時數		6	6	8	8	選修學分/時數		6	6	8	8	選修學分/時數		4	4	4	4
總學分/總時數		19	27	20	28	總學分/總時數		18	24	17	20	總學分/總時數		14	16	18	20	總學分/總時數		12	12	10	10

備註：
1. 畢業至少應修128學分；其中必修88學分(校)訂基礎必修科目11學分；專業必修59學分；通識必修18學分；軍訓一年級必修0學分；二年級自由選修0學分；體育一、二年級必修0學分；服務教育一、二年級必修0學分；英文能力分級教學，分成A、B、C、D四級。選修40學分，專業選修至少30學分(含院專業選修12學分及系附外系課程6學分，不含通識課程)；通識選修至少10學分，分為五大領域，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。
2. 一至三年級每學期修習學分數不得少於16學分，不得多於28學分；四年級每學期修習學分數不得少於9學分，不得多於28學分。