106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

106.03.21系課程委員會會議通過
106.05.08院課程委員會會議通過
106.05.25校課程委員會會議通過

第一學年

類別	科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實習(驗)時	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實習(驗)時
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
通識必修	英文I、II	English Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0
通識必修	勞動教育	Labor Education	1	2	0			
通識必修	體育I、II	Gymnstic Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0
通識必修	幸福學	Happiness Study Overview	2	2	0			
通識必修	資訊科技與應用	Information Technology and Application				2	2	0
通識必修	合計		9	10	0	8	8	0
通識選修								
通識選修	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
通識選修								
通識選修	合計		0	2	0	0	2	0
院訂必修	生物學	Biology	2	2	0			
院訂必修	化學	Chemistry	2	2	0			
院訂必修	生理學	Physiology				2	2	0
院訂必修	合計		4	4	0	2	2	0
院訂選修	寵物福利與法令	Welfare and decrees	2	2	0			
院訂選修								
院訂選修	合計		2	2	0	0	0	0
專業必修	生物學實驗	Biology Lab	1	0	2			
專業必修	食物學原理	Food Fundamentals	2	2	0			
專業必修	化學實驗	Chemistry Lab	1	0	2			
專業必修	分析化學I	Analytical Chemistry Lab I				3	3	0
專業必修	分析化學實驗	Analytical Chemistry				1	0	2
專業必修	有機化學I	Organic Chemistry I				2	2	0
專業必修	有機化學實驗	Organic Chemistry Lab				1	0	2
專業必修	實務專題I	Special Topics I				1	0	1
專業必修	合計		4	2	4	8	5	5
專業選修	食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2	0			
專業選修	基礎微積分	Basic Calculus	2	2	0			
專業選修	科技英文	Technical English				2	2	0
專業選修	烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab				2	0	3
專業選修	營養學	Nutrition I				2	2	0
專業選修	營養學實驗	Nutrition Lab				1	0	2
專業選修	合計		4	4	0	7	4	5
總計	必修學分/時數		17	16	4	18	15	5
總計	選修學分/時數		2	2	0	4	4	0
總計	總學分/總時數		19	18	4	22	19	5

第二學年

類別	科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實習(驗)時	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實習(驗)時
通識必修	服務學習教育	Service Learning Education	1	2	0			
通識必修	通用職場英文I	General Workplace English I	2	2	0			
通識必修	歷史與文化	History and Culture				2	2	0
通識必修	合計		3	4	0	2	2	0
通識選修	通識選修Ⅰ、Ⅱ		2	2	0	2	2	0
通識選修	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
通識選修	合計		2	4	0	2	4	0
院訂必修	生物統計學	Statistics				2	2	0
院訂必修	職涯發展與倫理法律	LAW	2	2	0			
院訂必修	合計		2	2	0	2	2	0
院訂選修	藥物濫用	Drug Abuse	2	2	0			
院訂選修	保健食品概論	Introduction to health food				2	2	0
院訂選修	合計		2	2	0	2	2	0
專業必修	普通微生物學	General Microbiolgy	2	2	0			
專業必修	分析化學II	Analytical Chemistry Lab II	2	2	0			
專業必修	有機化學II	Organic Chemistry II	2	2	0			
專業必修	食品加工學I、II	Food Processing Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0
專業必修	食品加工學實驗I、II	Food Processing Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	3	1	0	3
專業必修	實務專題Ⅱ、Ⅲ	Special Topics Ⅱ、Ⅲ	1	0	1	1	0	1
專業必修	食品微生物學實驗	General Microbiolgy Lab				1	0	3
專業必修	食品微生物學	Food Microbiolgy				2	2	0
專業必修	合計		10	8	4	7	4	7
專業選修	食品包裝學	Food Packaging	2	2	0			
專業選修	穀類加工及實驗	Cereal Products Processing and Lab	2	0	3			
專業選修	食品物流管理	Food Logistics Management	2	2	0			
專業選修	食品感官品評	Sensory Evaluation				2	2	0
專業選修	食品物性學	Food Physics				2	2	0
專業選修	食品行銷學	Food Marketing				2	2	0
專業選修	電腦在食品科技應用	Application of Computer in Food Technology				2	2	0
專業選修	合計		6	4	3	8	8	0
總計	必修學分/時數		15	14	4	11	8	7
總計	選修學分/時數		4	4	0	6	6	0
總計	總學分/總時數		19	18	4	17	14	7

第三學年

類別	科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實習(驗)時	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實習(驗)時
通識必修	公民與社會	Civil Society				2	2	0
通識必修	合計		0	0	0	2	2	0
通識選修	通識選修Ⅲ、Ⅳ		2	2	0	2	2	0
通識選修	全民國防教育軍事訓練Ⅴ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅴ	0	2	0			
通識選修	合計		2	4	0	2	2	0
院訂必修	合計		0	0	0	0	0	0
院訂選修	性別議題	Gender issues	2	2	0			
院訂選修	有害物質管理	Management of Hazardous Materials				2	2	0
院訂選修	合計		2	2	0	2	2	0
專業必修	生物化學Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0
專業必修	生物化學實驗Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	2	1	0	2
專業必修	食品分析Ⅰ、Ⅱ	Food Analysis Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0
專業必修	食品分析實驗Ⅰ、Ⅱ	Food Analysis Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	3	1	0	3
專業必修	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2	2	0			
專業必修	實務專題Ⅴ	Special Topics Ⅴ	1	0	1			
專業必修	食品化學I	Food Chemistry I				2	0	2
專業必修	合計		9	6	6	8	4	7
專業選修	食品毒物學	Food Toxicology	2	2	0			
專業選修	微生物檢驗技術及實驗	Microbes Detection Laboratory	2	0	3			
專業選修	食品加工新技術	New Techniquse on Food Technology	2	2	0			
專業選修	食品冷凍學	Frozen Food	2	2	0			
專業選修	食品品質管制	Food Quality Control	2	2	0			
專業選修	食品衛生法規	Food Hygiene and Safety Laws ＆ Regulations	2	2	0			
專業選修	水產加工學	Aqua-product Processing				2	2	0
專業選修	食品添加物	Food Additives				2	2	0
專業選修	食品儀器分析	Food Instrumentation Laboratory				2	0	2
專業選修	食品機械	Food machine				2	2	0
專業選修	食品工程學	Food Engineering				2	2	0
專業選修	共通核心職能課程	Common core functions courses	2	2	0	1	1	0
專業選修	合計		14	12	3	11	9	2
總計	必修學分/時數		9	6	6	10	6	7
總計	選修學分/時數		8	8	0	6	6	0
總計	總學分/總時數		17	14	6	16	12	7

第四學年

類別	科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實習(驗)時	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實習(驗)時	
通識必修	合計		0	0	0	0	0	0	24
通識選修	合計		0	0	0	0	0	0	
院訂必修	合計		0	0	0	0	0	0	10
院訂選修	生物資源利用	Bioresources Utilization	2	2	0				
院訂選修	合計		2	2	0	0	0	0	12
專業必修	專題討論	Seminar	2	2	0				
專業必修	食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2	0				
專業必修	專業實習	Practice in Special Topics	2	0	18				
專業必修	食品化學Ⅱ	Food Chemistry Ⅱ	2	2	0				
專業必修	食品工廠管理	Management of Food Plant				2	2	0	
專業必修	合計		8	6	18	2	2	0	56
專業選修	發酵學	Fermentation Technology	2	2	0				
專業選修	分子生物學	Molecular Biology	2	2	0				
專業選修	新產品開發	New Product Development	2	2	0				
專業選修	畜產加工	Animal Product Processing	2	2	0				
專業選修	食品生物技術	Biotechnology				2	2	0	
專業選修	生物技術實驗	Biotechnology and Lab				1	0	2	
專業選修	食品香味學	Food flavor				2	2	0	
專業選修	食品生物化學	Food Biochemistry				2	2	0	
專業選修	酵素應用技術	Enzymological Biotechnology and Applications				2	2	0	
專業選修	食品產業經營與管理	Management of Food Industry				2	2	0	
專業選修	合計		8	8	0	11	10	2	69
總計	必修學分/時數		8	6	18	2	2	0	90
總計	選修學分/時數		2	2	0	6	6	0	38
總計	總學分/總時數		10	8	18	8	8	0	128

備註

1.總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括:通識必修課程24學分【含:中文閱讀與書寫Ⅰ及Ⅱ，英文Ⅰ及Ⅱ，通用職場英文Ⅰ及Ⅱ，資訊科技與應用，體育Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ及Ⅳ，服務學習教育，勞動教育，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8學分，4個領域每個領域至少修2學分【藥學暨健康學院通識選修領域，含:藝術人文領域、社會科學領域、休閒健康領域及智慧生活領域】，院訂必修10學分，院訂選修2學分(至少需修畢一門2學分院訂選修科目，並納入畢業總學分)，專業必修56學分，專業選修至少28學分（含承認外系課程12學分，不含通識課程)。
2.全民國防教育軍事訓練一、二、三年級(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ及Ⅴ)為選修，各為0學分/2小時，共計0學分/10小時；體育一年級(Ⅰ及Ⅱ) 為必修，各為1學分/2小時，共計2學分/4小時；體育二年級(Ⅲ及Ⅳ)為必修，各為0學分/2小時，共計0學分/4小時；勞動教育一年級為必修0學分/2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，分成A、B、C三級。
3.實習說明：專業實習2學分(即校外實習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4學分/4小時。
5.修習跨領域學分學程之學分可被承認為畢業學分：
（1）本系開設之專業選修學分
（2）外系開設之專業選修學程（至少16學分）
（3）取得跨領域學分學程證明書之學分（至少16學分）
（4）未取得第(2)或(3)項之學分者，其他外系開設之課程最多承認12學分。
6.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。
7.畢業門檻與配套措施說明：
(1)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，請參考本校學生中文能力檢測實施要點；
(2)英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，請參考本校英文檢定課程實施要點；
(3)資訊能力須通過本校「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；專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。
8.二下保健食品概論2學分/2小時-為本系指定之院選修科目，並納入畢業學分。
9.製藥暨保健產業學分學程依大仁科技大學藥學暨健康學院「製藥暨保健產業學分學程」實施要點辦理。
10.食品藥物安全專業人才培育計畫計畫跨領域學程課程均可被承認為畢業學分 ，依大仁科技大學藥學暨健康學院「食品藥物安全專業人才培育跨領域學程」實施要點辦理。