107學年度 大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系 課程表

107.05.09系課程委員會會議通過
107.05.21校課程委員會會議通過
107.05.24校課程委員會會議通過

類別	第一學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實作時數	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實作時數	第二學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實作時數	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實作時數	第三學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實作時數	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實作時數	第四學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 授課時數	上學期 實作時數	下學期 學分	下學期 授課時數	下學期 實作時數	
通識課程(32)	**通 識 必 修(26)**																																
	生活情境英文Ⅰ、Ⅱ	English Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	資訊科技與應用	Information Technology and Application	2	2	0																			
	中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ	Chinese Reading and Writing Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	歷史與文化	History and Culture	2	2	0																			
	體育Ⅰ、Ⅱ	Gymnstic Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	服務學習教育	Service Learning Education	1	1	0																			
	社團學習與實作Ⅰ、Ⅱ	Learning and Practice of Clubs Ⅰ、Ⅱ	1	1	0	1	1	0	幸福學	Happiness Study Overview				2	2	0																
	勞動教育	Labor Education	1	2	0				公民與社會	Civil Society				2	2	0																
									程式設計與邏輯運算	Program Design and Logical Calculus				2	2	0																
	♣ ♣		8	9	0	7	7	0	♣ ♣		5	5	0	8	8	0	♣ ♣		0	0	0	0	0	0	♣ ♣		0	0	0	0	0	0	26
	通 識 選 修(6)																																
	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班、Ⅳ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0	通識選修Ⅰ、Ⅱ		2	2	0	2	2	0	通識選修Ⅲ		2	2	0				
																	全民國防教育軍事訓練Ⅴ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅴ	0	2	0												
	♣ ♣		0	2	0	0	2	0	♣ ♣		0	2	0	0	2	0	♣ ♣		2	4	0	2	2	0	♣ ♣		2	2	0	0	0	0	6
共同必修科目(10)	**共 同 必 修(10)**																																
	化學	Chemistry	2	2	0				概論倫理	LAW	2	2	0																			
	生物學	Biology	2	2	0				生物統計	Statistics				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
跨領域課程學分(14)	**跨領域課程學分(14)**																																
	創意思考與應用	Creative Thinking and Annlication	2	2	0				創新管理	Mainanement Innovation	2	2	0																			
	綠色資源產品開發實作	Develop & Experiment of Green Resources Products	2	2	0				產業行銷企劃	Industrial Marketing Planning	2	2	0																			
	微型創業實務					2	2	0	保健食品研發與行銷	Research, Developing and Marketing of Health Foods				2	2	0																
	當地防災科技					2	2	0																									
	♣ ♣		4	4	0	4	4	0	♣ ♣		4	4	0	2	2	0	♣ ♣		0	0	0	0	0	0	♣ ♣		0	0	0	0	0	0	14
專業課程(72)	**專 業 必 修(49)**																																
	食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2	0				食品加工學Ⅰ-Ⅰ	Food Processing Ⅰ - Ⅱ	4	4	0				生物化學Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2	0				
	化學實驗	Chemistry Lab	1	0	3				食品加工學實驗Ⅰ-Ⅰ	Food Processing Lab Ⅰ - Ⅱ	1	0	3	1	0	3	生物化學實驗	Biochemistry Lab Ⅰ - Ⅱ	1	0	3				專業實習	Practice in Special Tonics	3	0	2				
	實務專題Ⅰ、Ⅱ	Special Tonics Ⅰ、Ⅱ	1	0	1	1	0	1	實務專題Ⅲ、Ⅳ	Special Tonics Ⅲ、Ⅳ	1	0	1	1	0	1	食品分析Ⅰ、Ⅱ	Food Analysis Ⅰ、Ⅱ	1	0	1	1	0	1	食品化學Ⅱ	Food Chemistry Ⅱ	1	0	1				
	食物微生物	Food Fundamentals				2	2	0	普通微生物學	General Microbiology				2	2	0	食品分析實驗Ⅰ、Ⅱ	Food Analysis Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	3	1	0	3	創業實作	Practice of Entrepreneurship				2	0	2	
	有機化學	Organic Chemistry				2	2	0									實務專題Ⅴ、Ⅵ	Special Topics Ⅴ、Ⅵ	1	0	1	1	0	1	食品工廠管理	Management of Food Plant				2	2	0	
																	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2	2	0												
																	食品微生物學	Food Microbiology	2	2	0												
																	食品微生物學實驗	General Microbiology Lab	1	0	3												
																	食品化學Ⅰ	Food Chemistry I				2	2	0									
	♣ ♣		4	2	3	5	4	1	♣ ♣		4	2	3	5	4	1	♣ ♣		12	8	8	8	6	4	♣ ♣		6	4	4	4	2	2	49
	專 業 選 修(23)																																
	科技英文	Technical English	2	2	0				食品包裝學	Food Packaging	2	1	1				食品毒物學	Food Toxicology	2	2	0				發酵學	Fermentation Technology	2	2	0				
	食品行銷學	Food Marketing	2	2	0				穀類加工及實驗	Cereal Products Processing and Lab	2	0	3				微生物檢驗技術及實驗	Microbes Detection Laboratory	2	0	3				分子生物學	Molecular Biology	2	2	0				
	烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab				2	0	3	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				
	營養學及實驗	Nutrition Lab				2	0	3	食品感官分析	Sensory Evaluation				2	2	0	食品冷凍學	Frozen Food	2	2	0				畜產加工	Animal Product Processing	2	2	0				
									食品物性學	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	
									電腦在食品科技應用	Application of Computer in Food Technology				2	2	0	食品安全衛生法規	Food Hygiene and Safety Laws & Regulations	2	2	0				生物技術實驗	Biotechnology and Lab				1	0	2	
									分析化學	Analytical Chemistry				2	2	0	水產加工學	Aqua-product Processing				2	2	0	食品香味學	Food flavor				2	2	0	
																	食品添加物	Food Additives				2	2	0	食品生物化學	Food Biochemistry				2	2	0	
																	食品儀器分析	Food Instrumentation Laboratory				2	2	0	酵素應用技術	Enzymological Biotechnology and Annlications				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									
																	專題經心職能課程	Commo-core functions courses	3	3	0												
	最修學業總學分 ☆		2	2	0	2	2	0	**最修學業總學分 ☆**		2	2	0	2	2	0	**最修學業總學分 ☆**		2	2	0	0	0	0	**最修學業總學分 ☆**		2	2	0	3	3	0	23
總計	必修學分總數		20	19	1	18	17	1	必修學分總數		15	13	3	16	14	3	必修學分總數		12	8	8	8	6	4	必修學分總數		6	4	4	4	2	2	99
	選修學分總數		2	4	0	2	4	0	選修學分總數		2	4	0	2	4	0	選修學分總數		4	8	0	8	8	0	選修學分總數		4	4	0	5	5	0	29
	畢業學分總總數		22	23	1	20	21	1	**畢業學分總總數**		17	17	3	18	18	3	**畢業學分總總數**		16	16	8	16	14	4	**畢業學分總總數**		10	8	4	9	7	2	128

備註

1.總學分說明：通識畢業學分為128學分，包括:通識必修課程26學分【含生涯情境英文Ⅰ及Ⅱ、中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ、體育Ⅰ、Ⅱ、社團學習與實作Ⅰ、Ⅱ、勞動教育、程式設計與邏輯運算、幸福學、公民與社會、資訊科技與應用等，歷史與文化及服務學習教育】，通識選修課程6學分，3領域風每領域至少修2學分【含一個核心主題與，社會科學領域】，自然科學領域】，現行必修10學分，跨領域模組必修14學分，專業必修49學分，專業選修至少23學分(含系內外系課程10學分，不含通識課程)

2.全民國防教育軍事訓練一、二年級(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ)為選修，各為0學分2小時，共計0學分4小時；體育一年級(Ⅰ及Ⅱ)為必修，各為2學分2小時，共計4學分4小時；

3.社團學習與實作一年級(Ⅰ及Ⅱ)為必修，各為1學分1小時，共計2學分2小時；服務教育一年級為必修1學分1小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級，

4.跨領域課程模組加認列，必修14學分。

4.專業說明：專業實習2學分(外校所實習2學分)，實習課程採暑期實習，學生須於大一升大二、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。

5.各系畢業分說明：一、五二年級每學期至少修20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。

6.修習跨領域學分學程之學分可被系認為專業學分：

(1) 本系開放之專業選修學分

(2) 外系開放之專業選修學程（至少16學分）

(3) 取得跨領域學分學程證明者之學分（至少16學分）

(4) 未取得第(2)或(3)條之學分者，其他外系開放之課程最多系認12學分。

7.專業門檻與配套措施說明：

(1)中文能力環境與系統中文能力檢測：本通過者需取得畢業前閱讀心得，初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)英文能力環境與策略物規：本通過者：可選修「英文研究」，物規課程，其成績合格者物得認列；請參考本校英文檢定課程實施要點；

(3)資訊能力環境與系統「資訊能力證照可列表」，外列校定證照種類，本通過者：可參加「資訊能力檢驗班」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)：取得系認可之相關專業證照、日語與相關專業競賽獲獎，證照得參加相關專利；專業能力配套措施請參考本系學生專業門檻概要表。