103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

103.2.10決議修正至分項說明
101.5.7院課程委員會通過
101.05.22校務會議通過
100.06.06教務會議通過

類別	第一學年							第二學年							第三學年							第四學年							
	科目	英文名稱	上學期			下學期		科目	英文名稱	上學期			下學期		科目	英文名稱	上學期			下學期		科目	英文名稱	上學期			下學期		
			學分	授課時數	實驗(習)時數	學分	授課時數			學分	授課時數	實驗(習)時數	學分	授課時數			學分	授課時數	實驗(習)時數	學分	授課時數			學分	授課時數	實驗(習)時數	學分	授課時數	
通識必修	大一英語閱讀與寫作Ⅰ、Ⅱ	Chinese Reading and Writing Ⅰ、Ⅱ	3	3	0	3	3	服務學習教育	Service Learning Education	0	3	0			公民與社會	Civil Society				3	3								
	英文Ⅰ、Ⅱ	English Ⅰ、Ⅱ	3	3	0	3	3	邏輯思維與創意應用	Logical Thinking and Creative Applications	3	3	0																	
	勞動教育	Labor Education	0	3	0			體育課－Ⅲ	Gymnastic Ⅲ－Ⅳ	0	3	0	0	3															
	體育Ⅰ、Ⅱ	Gymnastic Ⅰ－Ⅱ	1	3	0	1	3	歷史與文化	History and Culture				3	3															
	幸福學	Harmonious Study Overview	2	2	0	1		通用職場英文Ⅰ－Ⅱ	General Workplace English Ⅰ－Ⅱ	2	2	0	2	2															
	資訊科技與應用	Information Technology and Application				2	2																						
	♣ ✾		7	8	0	7	8	♣ ✾		4	8	0	4	6	♣ ✾		0	0	0	2	2	♣ ✾		0	0	0	0	0	0	24
通識選修								通識選修Ⅰ－Ⅱ		2	2	0	2	2	通識選修Ⅲ－Ⅳ		2	2	0	2	2								
軍訓室	全民國防軍官軍事訓練Ⅰ、Ⅱ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅰ、Ⅱ	0	2	0	0	2	全民國防軍官軍事訓練Ⅲ、Ⅳ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	全民國防軍官軍事訓練Ⅴ	Defense Education Military Training Curriculum Ⅴ	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	
共同必修	生物學	Biology	2	2	0			統計學	Statistics				2	2	0														
	化學	Chemistry	2	2	0			概論發展與倫理法律	LAW	2	2	0																	
	生理學	Physiology				2	2	0																					
	♣ ✾		4	4	0	2	2	0	♣ ✾	2	2	0	2	2	0	♣ ✾							♣ ✾						
專業必修	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				10
								保健食品概論	Introduction to health food				2	2	0	有害物質管理				2	2								
	♣ ✾		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
	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	專題討論	Seminar	2	2	0				
	食物營養學	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Ⅱ	Organic Chemistry Ⅱ	2	2	0			食品分析與檢驗Ⅰ－Ⅱ	Food Analysis and Inspection Ⅰ－Ⅱ	2	2	0	2	2	0	專題實習	Practice in Special Topics	2	0	4				
	分析化學Ⅰ	Analytical Chemistry Lab Ⅰ				3	3	0	食品加工學Ⅰ－Ⅱ	Food Processing Ⅰ－Ⅱ	2	2	0	2	2	0	食品分析與檢驗實驗Ⅰ－Ⅱ	Food Analysis and Inspection Lab Ⅰ－Ⅱ	1	0	3	1	0	3	食品化學Ⅰ－Ⅱ	Food Chemistry Ⅰ－Ⅱ	2	2	0	2	2	0	
	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	Special Topics 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 Microbiology 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 Microbiology				2	2	0														
	♣ ✾		4	2	4	7	5	4	♣ ✾	9	8	3	8	4	6	♣ ✾	8	6	5	8	6	5	♣ ✾	8	8	4	4	4	0	36
專業選修	食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2	0			食品包裝學	Food Packaging	2	2	0			食品毒物學	Food Toxicology	2	2	0			發酵學	Fermentation Technology	2	2	0				
	基礎微積分	Basic Calculus	2	2	0			穀粉加工產實驗	Cereal Products Processing and Lab	2	0	4			微生物檢驗技術及實驗	Microbes Detection Laboratory	2	0	4			分子生物學	Molecular Biology	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 Techniques 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	0	4	食品感官品評	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				
	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	食品衛生法律	Food Hygiene and Safety Laws & 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 Technology				2	2	0	水產加工學	Aquaproduct 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
																食品機械儀器分析實驗	Food Instrumentation Laboratory				2	0	2	酵素應用技術	Enzymatical Biotechnology and Applications				2	2	0
																食品機械	Food machine				2	2	0	食品產業經營管理	Management of Food Industry				2	2	0
																食品工程學	Food Engineering				2	2	0							
																通識核心職能課程	Common core functions courses	2	2	0	1	1	0							
	♣ ✾		4	4	0	7	4	5	♣ ✾	6	4	4	8	8	0	♣ ✾	8	8	4	11	9	2	♣ ✾	8	8	5	4	4	2	19
總計	必修學分/時數		37	42	4	37	42	4	必修學分/時數	37	37	3	37	37	0	必修學分/時數	31	31	5	30	30	5	必修學分/時數	37	37	4	37	37	0	90
	選修學分/時數		2	2	0	4	4	0	選修學分/時數	4	4	0	6	6	0	選修學分/時數	9	9	0	6	6	0	選修學分/時數	2	2	0	6	6	0	36
	總學分/總時數		39	44	4	41	46	4	總學分/總時數	41	41	3	43	43	0	總學分/總時數	40	40	5	36	36	5	總學分/總時數	39	39	4	43	43	0	126

備註

1.總學分說明：畢業學實習為128學分，包括：通識必修課程24學分【共同課程18學分；含：中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ；英文Ⅰ、Ⅱ；通用職場英文Ⅰ、Ⅱ；資訊科技與應用，體育Ⅰ、Ⅱ；歷史與文化；服務學習教育，勞動教育；邏輯思維與創意應用，幸福學，公民與社會思想史與文化】，通識選修課程(博雅通識課程)學分：含：邏輯思維與創意應用，幸福學，公民與社會思想史與文化】，通識選修課程(博雅通識課程)學分：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】；院必必修12學分，專業必修35學分，專業選修9學分，專業選修至少29學分（含必選修專業課程12學分，至少選修課程）。

2.全民國防教育軍事訓練一、二、三年級(Ⅰ、Ⅱ、四、四及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/3小時，共計2學分/6小時；體育二年級(四及四)為必修，各為1學分/3小時，共計2學分/6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(3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、大二升大三或大二升大四之暑期實施，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.修習特殊領學分學程之學分可視系認為專業學分：

（1）本系開放之專業選修學分

（2）所系開放之專業選修學程（至少30學分）

（3）取得特殊領學分學程證明書之學分（至少20學分）

（4）本系得業(三)或(三)後之學分者，其他所系開設之課程最多承認12學分。

6.各年級學分說明：一至二年級每學期至少修18學分，最多修25學分；四年級每學期至少修0學分，最多修25學分。

7.畢業門檻配套措施說明：

（1）中文能力須通過本校中文能力檢測，本通過者需繳交書面陳述信，經中文能力檢測小組委員審查通過，證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「英文檢究」初級課程，其成績合格者始得畢業；證參考本校英文檢究課程實施要點；

（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，證參考本校學生資訊能力檢測實施要點；

（4）專業能力(取得以下之項其中一項即可)：1.取得系認可之相關專業證照。 II.參與相關專業競賽獲獎。 III.獲得會系相關專利；專業能力配套措施證參考本系學生專業門檻規定表。

8.二年級健康與運動2學分/2小時，為本系校定大四選修科目，生物六專業學分。