

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(99學年度)

99.10.21系課程委員會通過
99.11.30院課程委員會通過
99.12.14校課程委員會通過
99.12.23教務會議通過

Table with columns for Semester (第一學年 to 第四學年), Subject (科目), Credits (學分), and Hours (時數). It lists various courses like Biology, Chemistry, Food Science, and English, along with their respective credit and hour values.

1. 總學分說明: 校訂必修6學分, 通識必修18學分, 院訂必修7學分, 專業必修57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。第一、二年級(I、II、III、IV)為選修, 各為0學分/2小時, 共計0學分/8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/4小時, 共計0學分/8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、D四級。
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。
3. 實習說明: 專業實習2學分(即校訂實習2學分)。
4. 畢業門類與配搭地說明: 英文能力須通過CSEPT100分或同等級檢核考試, 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。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 參與與專業競賽獲獎, 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, 專業能力配搭地請參考系系學生畢業門類規畫表。
5. 至少須修一門院訂選修科目, 並可納入畢業學分, 二下功能性食品概論2學分/2小時為本系指定之院選修科目, 並納入畢業學分。