

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系食品技術與應用組 課程表(100學年度)

100.05.06系課程委員會通過
100.05.31院課程委員會通過
100.06.10校課程委員會通過
100.06.14教務會議通過
102.04.23系課程委員會修正通過
102.05.13院課程委員會修正通過
102.05.30校課程委員會修正通過
102.06.13教務會議修正通過

類別	第一學年					第二學年					第三學年					第四學年								
	上學期		下學期			上學期		下學期			上學期		下學期			上學期		下學期						
	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數			
必修	校訂必修科目(6)																							
	生物學	2	2																					
	計算機概論	2	2																					
	物理學				2	2																		
	合計	4	4	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	0	0			
	院訂必修科目(9)																							
	專業化學	3	3					生物統計學				2	2											
	基礎微積分	2	2																					
	生理學				2	2																		
	合計	5	5	0	2	2	0	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	0	0			
	通識必修科目(18)																							
	國文I、II	2	2		2	2		服務學習教育	0	2					憲法與立國精神				2	2				
	英文I、II	2	2		2	2		創意思考與應用	2	2														
	勞動教育I、II	0	2		0	2		體育III、IV	0	2		0	2											
	體育I、II	0	2		0	2		史地通論				2	2											
	藝術通論	2	2																					
	圖書館資源利用				2	2																		
	合計	6	10	0	6	10	0	合計	2	6	0	2	4	0	合計	0	0	0	2	2	0			
專業必修科目(55)																								
生物學實驗	1		2				普通微生物學	2	2					生物化學	2	2		2	2		專題討論	2	2	
食物學原理	2	2					食品微生物學實驗				1	2		生物化學實驗	1		2	1	2		食品化學I	2	2	
化學實驗	1		2				食品加工學I	2	2					食品分析與檢驗I	2	2					食品安全管制系統	2	2	
分析化學I				2	2		食品加工學實驗I	1		2				食品分析與檢驗實驗I	1		2				實務專題	2	2	
分析化學實驗				1	2		分析化學II	2	2					食品衛生與安全	2	2					生物技術		2	
有機化學I				2	2		有機化學II	2	2					食品工廠管理			2	2			食品化學II		2	
有機化學實驗				1	2		食品微生物				2	2		食品分析與檢驗II			2	2						
							食品加工學II				2	2		食品分析與檢驗實驗II			1	2						
							食品加工學實驗II				1	2												
合計	4	2	4	6	4	4	合計	9	8	2	6	4	4	合計	8	6	4	8	6	4	合計	8	8	0
通識選修科目(10)																								
通識選修I、II	2	2		2	2		通識選修III、IV	2	2		2	2		通識選修V	2	2								
軍訓I、II	0	2		0	2		軍訓III、IV	0	2		0	2												
合計	2	4	0	2	4	0	合計	2	4	0	2	4	0	合計	2	2	0	0	0	0	合計	0	0	0
院訂選修科目(12)																								
							藥物濫用	2	2					生物資源利用	2	2					有害物質管理	2	2	
							機能性食品概論				2	2		綠色能源			2	2			性別議題		2	
合計	0	0	0	0	0	0	合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	
專業選修科目(30)																								
科技英文				2	2		食品包裝學	2	2					食品毒物學	2	2					發酵技術	2	2	
烘焙技術及實驗				2	4		穀類加工及實驗	2	4					微生物檢驗技術	2	2					分子生物學	2	2	
營養學				2	2		食品物流管理	2	2					食品加工新技術	2	2					新產品開發	2	2	
營養學實驗				1	2		食品感官品評				2	2		食品冷凍學	2	2					專業實習	2	4*	
食品科技概論	2	2					食品物性學				2	2		食品品質管制	2	2					畜產加工	2	2	
							食品行銷學				2	2		食品衛生法規	2	2					食品安全管制實務訓練	2	2	
							電腦在食品科技應用				2	2		水產加工			2	2			食品科技產業經營		2	
														食品添加物			2	2			生物技術實驗		1	
														有機分析			2	2			食品香味學		2	
														保健食品加工與應用			2	2			食品生物化學		2	
														食品工程學			2	2			食品機械		2	
														共通核心職能課程	2	2	1	1			食品儀器分析		2	
																					地方產業營造和實務		2	
																					酵素應用技術		2	
																					食品產業經營與管理		2	
																					職涯認知與倫理	2	2	
																					職涯認知與倫理講座		2	
合計	2	2	0	7	4	6	合計	6	4	4	8	8	0	合計	14	14	0	11	11	0	合計	14	12	
年級選修總計	4	6	0	9	8	6	年級選修總計	10	10	4	12	14	0	年級選修總計	18	18	0	13	13	0	年級選修總計	16	14	
年級最低選修學分數	2	2		4	4		年級最低選修學分數	6	6		6	6		年級最低選修學分數	8	8		6	6		年級最低選修學分數	4	4	
必修學分/時數	19	21	4	16	18	4	必修學分/時數	11	14	2	10	10	4	必修學分/時數	8	6	4	10	8	4	必修學分/時數	8	8	
選修學分/時數	2	2	0	4	4	0	選修學分/時數	6	6	0	6	6	0	選修學分/時數	8	8	0	6	6	0	選修學分/時數	4	4	
總學分/總時數	21	23	4	20	22	4	總學分/總時數	17	20	2	16	16	4	總學分/總時數	16	14	4	16	14	4	總學分/總時數	12	12	

1. 總學分說明:校訂必修6學分,通識必修18學分,院訂必修9學分,專業必修55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。軍訓一、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/2小時,共計0學分/4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、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(即校外實習2學分)。
4. 畢業門檻與配套措施說明:語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;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。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,專業能力未通過者開設相關專業證照輔導班。專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。
5. 至少須修一門院訂選修科目,並可納入畢業學分。二下機能性食品概論2學分/2小時-為本系指定之院選修科目,並納入畢業學分。

備註