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(97)

2010/9/23

97.04.17系務會議通過　97.04.18院課程委員會通過　97.05.07校課程委員會通過
97.06.18教務會議通過　98.03.31校課程委員會通過

類別	第一學年(97)					第二學年(98)					第三學年(99)					第四學年(100)					
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數	
必修	**通識必修科目(18)**																				
	國文I、II	2	2	2	2	服務教育III	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													
	服務教育I、II	0	2	0	2	體育III、IV	0	2	0	2											
	軍訓I、II	0	2	0	2	史地通論			2	2											
	體育I、II	0	2	0	2																
	藝術通論	2	2																		
	圖書館資源利用			2	2																
	合計	6	12	6	12	合計	2	6	2	4	合計	0	0	2	2	合計	0	0	0	0	18
	校（院）訂基礎必修科目(11)																				
	生物學	2	2																		
	微積分	2	2																		
	化學	3	3																		
	計算機概論	2	2																		
	物理學			2	2																
	合計	9	9	2	2	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	11
修	**專業必修科目(59)**																				
	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			
	食品科技概論	2	2			普通微生物實驗	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			生物技術			2	2	
	分析化學實驗			1	2	分析化學II	2	2			食品品質管制	2	2			食品產業經營與管理			2	2	
	有機化學I			2	2	有機化學II	2	2			食品衛生與安全學	2	2			食品化學II			2	2	
	有機化學實驗			1	2	生物統計學			2	2	食品工廠管理			2	2						
	營養學			2	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	6	8	10	合計	10	12	7	8	合計	10	12	8	10	合計	6	6	6	6	59
	年級必修總計	19	27	16	24	年級必修總計	12	18	9	12	年級必修總計	10	12	10	12	年級必修總計	6	6	6	6	88
選修	**通識選修科目(10)**																				
						通識選修II	2	2			通識選修IV、V	2	2	2	2						
	通識選修I			2	2	通識選修III			2	2											
						軍訓選修III、IV	0	2	0	2											
	合計	0	0	2	2	合計	2	4	2	4	合計	2	2	2	2	合計	0	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	2	2			
						機能性食品概論			2	2	綠色能源			2	2	家庭與婚姻			2	2	
	合計	0	0	0	0	合計	2	2	2	2	合計	2	2	2	2	合計	2	2	2	2	12
	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			生物資源利用	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			發酵技術	2	2			
	營養學實驗			1	2	食品物流管理	2	2			食品加工新技術	2	2			實務專題	2	4			
	食物學原理			2	2	食品感官品評			2	2	冷凍食品學	2	2			分子生物學	2	2			
						食品法規			2	2	水產加工			2	2	新產品開發	2	2			
						食品物性學			2	2	食品添加物			2	2	專業實習	2	4*			
						食品行銷學			2	2	有機分析			2	2	畜產加工	2	2			
											保健食品			2	2	生物技術實驗			1	2	
											食品工程學			2	2	食品香味學			2	2	
																食品生物化學			2	2	
																食品機械			2	2	
																電腦在食品科技應用			2	2	
																食品儀器分析			2	2	
																地方產業營造和實務			2	2	
																酵素技術			2	2	
																職涯認知與倫理	2	2			
																職涯認知與倫理講座			2	2	
	合計	2	2	5	8	合計	6	8	8	8	合計	8	8	10	10	合計	16	16	17	18	72
	年級選修總計	2	2	7	10	年級選修總計	10	14	12	14	年級選修總計	12	12	14	14	年級選修總計	18	18	19	20	94
	年級最低選修學分數	0	0	4	4	年級最低選修學分數	6	8	8	10	年級最低選修學分數	6	6	8	8	年級最低選修學分數	4	4	4	4	40
總計	必修學分/時數	19	27	16	24	必修學分/時數	12	18	9	12	必修學分/時數	10	12	10	12	必修學分/時數	6	6	6	6	88
	選修學分/時數	0	0	4	4	選修學分/時數	6	8	8	10	選修學分/時數	6	6	8	8	選修學分/時數	4	4	4	4	40
	總學分/總時數	19	27	20	28	總學分/總時數	18	26	17	22	總學分/總時數	16	18	18	20	總學分/總時數	10	10	10	10	128

備註：

1. 畢業至少應修128學分；其中必修88學分(校訂基礎必修科目11學分；專業必修59學分；通識必修18學分；軍訓一年級必修0學分；體育一、二年級必修0學分；服務教育一、二年級必修0學分；英文能力分級教學，分成A、B、C、D四級）；選修40學分(含承認外系課程6學分，不含通識課程。軍訓二年級自由選修0學分。）（專業選修至少30學分；通識選修至少10學分，分為五大領域，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)。
2. 一至三年級每學期修習學分數不得少於16學分，不得多於28學分；四年級每學期修習學分數不得少於9學分，不得多於28學分。