

大仁科技大學 進修專校 二技 食品科技系 課程表(97)

97.04.17系務會議通過
97.04.18院課程委員會通過

類別	第一學年(97)						第二學年(98)						
	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			
必修	通識必修科目(6)												
	國文	2	2			史地通論	2	2					
	英文			2	2								
	合計	2	2	2	2	合計	2	2	0	0			
	院訂必修科目(4)												
	統計學	2	2			生物技術			2	2			
	合計	2	2	0	0	合計	0	0	2	2			
	專業必修科目(18)												
	食品化學特論	2	2			食品檢驗技術	2	2					
	發酵技術	2	2			食品檢驗技術實驗	2	4					
	發酵技術實驗	2	4			專題討論	2	2					
	食品加工技術			2	2	生物技術實驗			2	4			
	食品加工技術實驗			2	4								
	合計	6	8	4	6	合計	6	8	2	4			
	年級必修總計	10	12	6	8	年級必修總計	8	10	4	6			
	選修	通識選修科目(8)											
		通識選修I	2	2			通識選修III	2	2				
		通識選修II			2	2	通識選修IV			2	2		
合計		2	2	2	2	合計	2	2	2	2			
專業選修科目(36)													
食品包裝		2	2			蔬果加工	2	2					
國際食品法規		2	2			食品機械	2	2					
食品添加物之應用		2	2			營養評估	2	2					
有機分析		2	2			藥膳與食療及實驗	2	2					
遺傳學		2	2			HACCP實務訓練	2	2					
食品衛生與安全學特論		2	2			工廠經營管理	2	2					
營養生化		2	2			食品物流管理	2	2					
科技英文		2	2			食品工程學	2	2					
食品生物化學				2	2	分子生物學	2	2					
社區營養				2	2	微生物檢驗技術	2	2					
膳食設計及實驗				2	4	油脂化學	2	2					
食品衛生管理特論				2	2	實習	4	*					
穀類加工及實驗				2	4	食品科技產業經營			2	2			
應用微生物學				2	2	電腦在食品科技應用			2	2			
儀器分析技術及實驗				2	4	免疫學			2	2			
生態學				2	2	臨床營養			2	2			
						生物資源利用技術			2	2			
						酵素技術			2	2			
						畜產品加工			2	2			
						水產品加工			2	2			
						機能性食品特論			2	2			
						食品物性學			2	2			
						食品香料			2	2			
						產品設計及實驗			2	3			
						冷凍食品			2	2			
合計		16	16	16	22	合計	26	22	26	27			
年級選修總計		18	18	18	24	年級選修總計	28	24	28	29			
年級最低選修學分數		10	10	12	12	年級最低選修學分數	8	8	14	14			
總計		必修學分/時數	10	12	6	8	必修學分/時數	8	10	4	6		
		選修學分/時數	10	10	12	12	選修學分/時數	8	8	14	14		
		總學分/總時數	20	22	18	20	總學分/總時數	16	18	18	20		

備註：

- 畢業至少應修72學分；其中必修28學分(院訂必修4學分；專業必修18學分；通識必修6學分)
選修至少44學分(專業選修至少36學分；通識選修至少8學分，分為四大領域，一、人文藝術領域，二、社會科學領域，三、自然科學領域，四、生命倫理與環境關懷領域，每個領域至少選修2學分)；
*至少修習1個月。
- 一年級每學期修習學分數不得少於16學分，不得多於28學分；二年級每學期修習學分數不得少於9學分，不得多於28學分。