

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系 課程表(96)

2007/11/18

96.01.12系務會議通過  
96.03.16院課程委員會通過  
96.03.27校課程委員會通過  
96.03.28教務會議通過

類別	第一學年(96)				第二學年(97)				第三學年(98)				第四學年(99)							
	上學期		下學期		上學期		下學期		上學期		下學期		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	<b>通識必修科目(20)</b>																			
	國文I、II	2	2	2	2	英文III	2	2	憲法與立國精神			2	2							
	英文I、II	2	2	2	2	體育III、IV	0	2	0	2										
	服務教育I、II	0	2	0	2	史地通論			2	2										
	軍訓I、II	0	2	0	2															
	體育I、II	0	2	0	2															
	藝術通論	2	2																	
	邏輯思考與應用	2	2																	
	圖書館資源利用			2	2															
	合計	8	14	6	12	合計	2	4	2	4	合計	0	0	2	2	合計	0	0	0	0
	<b>校(院)訂基礎必修科目(11)</b>																			
	生物學	2	2																	
	微積分I	2	2																	
	化學I	2	2																	
	計算機概論	2	2																	
物理學			3	3																
合計	8	8	3	3	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	
<b>專業必修科目(54)</b>																				
生物學實驗	1	2			分析化學	2	2	2	2	營養學	2	2			生物技術			2	2	
微積分II			2	2	分析化學實驗			1	2	生物化學	2	2	2	2	生物技術實驗				1	2
化學II			2	2	有機化學	2	2	2	2	生物化學實驗	1	2	1	2	專題討論			2	2	
化學實驗	1	2	1	2	有機化學實驗	1	2			食品分析與檢驗	2	2	2	2	食品化學			3	3	
食品科技概論	2	2			食品加工學	2	2	2	2	食品分析與檢驗實驗	1	2	1	2						
					食品加工學實驗	1	2	1	2	統計學	2	2								
					食品微生物	2	2	2	2											
					食品微生物實驗	1	2													
合計	4	6	5	6	合計	11	14	10	12	合計	10	12	6	8	合計	5	5	3	4	
年級必修總計	20	28	14	21	年級必修總計	13	18	12	16	年級必修總計	10	12	8	10	年級必修總計	5	5	3	4	
<b>通識選修科目(12)</b>																				
					通識選修II	2	2			通識選修IV、V	2	2	2	2	通識選修VI	2	2			
通識選修I			2	2	通識選修III			2	2											
合計	0	0	2	2	合計	2	2	2	2	合計	2	2	2	2	合計	2	2	0	0	
<b>專業選修科目(31)</b>																				
生理學			2	2	食品包裝學	2	2			應用微生物學	2	2			食品工程學	2	2			
科技英文			2	2	食品法規	2	2			食品香料	2	2			生物資源利用	2	2			
普通物理學實驗			1	2	穀類加工及實驗	2	4			食品添加物	2	2			營養評估	2	2			
烘焙技術及實驗			2	4	食品採購與成本分析	2	2			毒物學	2	2			發酵技術	2	2			
					機能性食品概論			2	2	微生物檢驗技術	2	2			HACCP實務訓練	2	2			
					食品物流管理			2	2	營養學實驗	1	2			營養生化	2	2			
					生態學			2	2	食品品質管制			2	2	實務專題	2	4			
					食品冷凍學			2	2	膳食營養學及實驗			2	4	分子生物學	2	2			
					食品衛生與安全學			2	2	酵素技術	2	2			食品感官品評	2	2			
										免疫學	2	2			油脂化學	2	2			
										食品行銷學			2	2	專業實習	4	*			
										食品衛生管理	2	2			產品設計及實驗	2	3			
										有機分析	2	2			膳食設計及實驗	2	2			
										團體膳食管理及實驗	2	4			臨床營養			2	2	
														食品生物化學			2	2		
														藥膳與食療及實驗			2	2		
														電腦在食品科技應用			2	2		
														食品工廠管理			2	2		
														社區營養			2	2		
														儀器分析及實驗			2	4		
														食品科技產業經營			2	2		
														地方產業營造和實務			2	2		
														生命期營養			2	2		
合計	0	0	7	10	合計	8	10	10	10	合計	11	12	16	20	合計	28	27	20	22	
年級選修總計	0	0	9	12	年級選修總計	10	12	12	12	年級選修總計	13	14	18	22	年級選修總計	30	29	20	22	
年級最低選修學分數	0	0	4	4	年級最低選修學分數	6	6	6	6	年級最低選修學分數	6	6	9	9	年級最低選修學分數	6	6	6	6	
必修學分/時數	20	28	14	21	必修學分/時數	13	18	12	16	必修學分/時數	10	12	8	10	必修學分/時數	5	5	3	4	
選修學分/時數	0	0	4	4	選修學分/時數	6	6	6	6	選修學分/時數	6	6	9	9	選修學分/時數	6	6	6	6	
總學分/總時數	20	28	18	25	總學分/總時數	19	24	18	22	總學分/總時數	16	18	17	19	總學分/總時數	11	11	9	10	

備註：

- 畢業至少應修128學分；其中必修85學分(校訂基礎必修科目11學分；專業必修54學分；通識必修20學分；軍訓一年級必修0學分；體育一、二年級必修0學分；服務教育一年級必修0學分)；選修43學分(專業選修至少31學分；通識選修至少12學分，分為六大領域：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，六、體育與國防教育領域，至少須選修五個領域)；配套課程不能分開選修。\*至少修習1個月。
- 一至三年級每學期修習學分數不得少於16學分，不得多於25學分；四年級每學期修習學分數不得少於9學分，不得多於25學分。