

大仁科技大學 日間部 二技 食品科技系 課程表(96)

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)					
	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		
必修	通識必修科目(6)									
	國文			2	2					
	英文			2	2					
	服務教育I、II	0	2	0	2					
	史地通論			2	2					
	合計	0	2	6	8	合計	0	0	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
	必修	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		8	12	10	14	年級必修總計	6	8	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			藥膳與食療及實驗	2	2		
	油脂化學	2	2			HACCP實務訓練	2	2		
	有機分析	2	2			工廠經營管理	2	2		
	遺傳學	2	2			食品物流管理	2	2		
	食品衛生與安全學特論	2	2			食品工程學	2	2		
	營養生化	2	2			分子生物學	2	2		
	社區營養	2	2			微生物檢驗技術	2	2		
	科技英文	2	2			實習	4	*		
	食品生物化學			2	2	釀酒技術	2	2		
	膳食設計及實驗			2	4	食品科技產業經營			2	2
	食品衛生管理特論			2	2	電腦在食品科技應用			2	2
	穀類加工及實驗			2	4	免疫學			2	2
	應用微生物學			2	2	生物資源利用技術			2	2
	儀器分析技術及實驗			2	4	酵素技術			2	2
	生態學			2	2	畜產品加工			2	2
	營養評估			2	2	水產品加工			2	2
	臨床營養			2	2	機能性食品特論			2	2
						食物物性學			2	2
						食品香料			2	2
						產品設計及實驗			2	3
	合計	20	20	18	24	合計	24	20	22	23
	年級選修總計	22	22	20	26	年級選修總計	26	22	24	25
	年級最低選修學分數	10	10	10	10	年級最低選修學分數	14	14	10	10
總計	必修學分/時數	8	12	10	14	必修學分/時數	6	8	4	6
	選修學分/時數	10	10	10	10	選修學分/時數	14	14	10	10
	總學分/總時數	18	22	20	24	總學分/總時數	20	22	14	16

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；服務教育一年級必修0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)；配套課程不能分開選修；*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25學分；二年級每學期修習學分數不得少於9學分，不得多於25學分。