

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(101學年度)

101.04.10系課程委員會通過
101.05.17院課程委員會通過
101.05.31校課程委員會通過
101.06.08教務會議通過
103.08.18系課程委員會修正通過
103.09.17院課程委員會修正通過
103.10.02校課程委員會修正通過
103.10.23教務會議修正通過

Table with columns for '類別' (Category), '第一學年' (Year 1), '第二學年' (Year 2), '第三學年' (Year 3), and '第四學年' (Year 4). Each year is further divided into '上學期' (Semester 1) and '下學期' (Semester 2). Rows include '通識必修科目(22)', '院訂必修科目(11)', '專業必修科目(55)', '通識選修科目(10)', '院訂選修科目(2)', and '專業選修科目(28)'. A '總計' (Total) row at the bottom summarizes the credits and hours. A '備註' (Notes) section at the bottom left provides additional details about the curriculum requirements.

備註
1.總學分說明:通識必修22學分,院訂必修11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學分數(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三級。
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「資訊能力認證認可列表」內所列之認證項目,未通過者,可參加「資訊能力輔導班」後,再參加認證考試,請參考本校學生資訊能力檢測實施要點。專業能力(取得以下三項中任一項即可)-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獲得產品相關專利,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。
6.製藥暨保健產業學分學程均可被承認為畢業學分,依大仁科技大學藥學暨健康學院「製藥暨保健產業學分學程」實施要點辦理。