

108 學年度 大仁科技大學 進修部(假日班) 二技 食品科技系 課程表

108.04.24系課程委員會會議通過
108.05.06院課程委員會會議通過
108.05.23校課程委員會會議通過

類別	第一學年						第二學年								
	科目	上學期			下學期			科目	上學期			下學期			
		學分	授課時數	實習時數	學分	授課時數	實習時數		學分	授課時數	實習時數	學分	授課時數	實習時數	
通識課程	通識必修(4)												4		
	中文閱讀與書寫	2	2	0											
	生活情境英文				2	2	0								
	合計	2	2	0	2	2	0	合計	0	0	0	0		0	
	通識選修(6)													6	
	通識選修 I	2	2	0				通識選修 III	2	2	0				
通識選修 II				2	2	0									
合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	0	0			
專業必修	專業必修(40)												40		
	食品微生物學	2	2	0				食品分析	2	2	0				
	食品微生物學實驗	1	0	2				食品分析實驗	1	0	2				
	食品加工學	2	2	0				食品冷凍學	2	2	0				
	食品加工學實驗	1	0	2				食品化學	2	2	0				
	穀類加工學及實驗	2	0	3				食品添加物	2	2	0				
	發酵學	2	2	0				食品衛生與安全	2	2	0				
	食物學原理				2	2	0	保健食品	2	2	0				
	營養學				2	2	0	專題討論 I、II	1	1	0	1		1	0
	生物統計				2	2	0	食品工廠管理				2		2	0
	生物化學				2	2	0	食品安全管制系統				2		2	0
	食品衛生法規				2	2	0	專題實作				1		0	2
	合計	10	6	7	10	10	0	合計	14	13	2	6		5	2
專業選修	專業選修(22)												22		
	食品生物技術	2	2	0				水產加工學	2	2	0				
	烘焙技術及實驗	2	0	3				畜產加工學	2	2	0				
	農產製造學	2	2	0				食品儀器分析	2	2	0				
	食品機械	2	2	0				應用微生物學	2	2	0				
	發酵學實驗				2	0	3	食品感官品評				2		2	0
	食品工程學				2	2	0	食品行銷學				2		2	0
	食品乾燥學				2	2	0	食品產業經營與管理				2		2	0
	中式麵食實作				2	0	3	油脂加工學				2		2	0
	藥膳與食療				2	2	0	新產品開發				2		2	0
								食品包裝學				2		2	0
								食品品質管制				2		2	0
應修專業選修合計	2	2	0	6	6	0	應修專業選修合計	2	2	0	12	12	0		
總計	必修學分/時數	12	8	7	12	12	0	必修學分/時數	14	13	2	6	5	2	
	選修學分/時數	4	4	0	8	8	0	選修學分/時數	4	4	0	12	12	0	
	總學分/總時數	16	12	7	20	20	0	總學分/總時數	18	17	2	18	17	2	

備註	<p>1. 畢業至少應修72學分，其中必修44學分(專業必修40學分;通識必修4學分)通識必修4學分【中文閱讀與書寫、生活情境英文】。專業選修至少22學分(含承認外系課程8學分，不含通識課程)。通識選修6學分，分為三大領域，【自然科學領域、社會科學領域、藝術人文領域】，自然科學領域至少選修2學分、社會科學領域至少選修2學分，藝術人文領域至少選修2學分。</p> <p>2. 一年級每學期至少修16學分，最多修28學分；二年級每學期至少修9學分，最多修28學分。</p>
-----------	---