

109 學年度大仁科技大學二技進修部食品科技系課程表

109.05.15系課程委員會會議通過

109.05.18院課程委員會會議通過

109.06.02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)													
	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)													
	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	0	
專業必修	專業必修(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				
	食物學原理	2	2	0			食品衛生與安全	2	2	0				
	發酵學				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)													
	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	2			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	2	食品感官品評				2	2	0
	團體膳食製備與管理				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	2	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. 總學分說明：最低畢業學分為72學分，包括通識必修4學分【中文閱讀與書寫、生活情境英文】、通識選修6學分【3個領域(藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域)，每個領域至少選修2學分】、專業必修40學分、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)。</p> <p>2. 各年級學分說明：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>													