107學年度 大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系 課程表

107.05.09系課程委員會會議通過
107.05.21院課程委員會會議通過
107.05.24校課程委員會會議通過

類別	第一學年 上學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第一學年 下學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第二學年 上學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第二學年 下學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第三學年 上學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第三學年 下學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第四學年 上學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	第四學年 下學期 科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	
通識課程模組(32)	**通識必修(26)**																																
	生活情境英文Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	資訊科技與應用	2	2	0																						
	中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	歷史與文化	2	2	0																						
	體育Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	服務學習教育	1	1	0																						
	社團學習與實作Ⅰ、Ⅱ	1	1	0	1	1	0	幸福學				2	2	0																		
	勞動教育	1	2	0				公民與社會				2	2	0																		
								程式設計與邏輯運算				2	2	0																		
	合計	8	9	0	7	7	0	**合計**	5	5	0	6	6	0	**合計**	0	0	0	0	0	0	**合計**	0	0	0	0	0	0				26
	通識選修(6)																																
	全民國防教育軍事訓練Ⅰ、Ⅱ	0	2	0	0	2	0	全民國防教育軍事訓練Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0	通識選修Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	通識選修Ⅲ	2	2	0							
															全民國防教育軍事訓練Ⅴ	0	2	0															
	合計	0	2	0	0	2	0	**合計**	0	2	0	0	2	0	**合計**	2	4	0	2	2	0	**合計**	2	2	0	0	0	0				6
院課程模組(10)	**院訂必修(10)**																																
	化學	2	2	0				職場倫理	2	2	0																						
	生物學	2	2	0				生物統計				2	2	0																		
	生理學				2	2	0																										
	合計	4	4	0	2	2	0	**合計**	2	2	0	2	2	0	**合計**	0	0	0	0	0	0	**合計**	0	0	0	0	0	0				10
跨領域課程模組(14)	**跨領域模組必修(14)**																																
	創意思考與應用	2	2	0				創新管理	2	2	0																						
	綠色資源產品開發暨實作	2	2	0				產業行銷企劃	2	2	0																						
	微型創業實務				2	2	0	保健食品研發與行銷				2	2	0																		
	雲端防災科技				2	2	0																										
	合計	4	4	0	4	4	0	**合計**	4	4	0	2	2	0	**合計**	0	0	0	0	0	0	**合計**	0	0	0	0	0	0				14
專業課程模組(72)	**專業必修(49)**																																
	食品科技概論	2	2	0				食品加工學Ⅰ、ⅠⅠ	2	2	0	2	2	0	生物化學Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	食品安全管制系統	2	2	0							
	化學實驗	1	0	2				食品加工學實驗Ⅰ、ⅠⅠ	1	0	2	1	0	2	生物化學實驗	1	0	2				專業實習	2	0	4							
	實務專題Ⅰ、ⅠⅠ	1	0	1	1	0	1	實務專題Ⅲ、Ⅳ	1	0	1	1	0	1	食品分析Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	食品化學Ⅱ	2	2	0							
	食物學原理				2	2	0	普通微生物學				2	2	0	食品分析實驗Ⅰ、Ⅱ	1	0	3	1	0	3	創業實作				2	0	2				
	有機化學				2	2	0								實務專題Ⅴ、Ⅵ	1	0	1	1	0	1	食品工廠管理				2	2	0				
															食品衛生與安全	2	2	0															
															食品微生物學	2	2	0															
															食品微生物學實驗	1	0	2															
															食品化學Ⅰ				2	2	0											
	合計	4	2	3	5	4	1	**合計**	4	2	3	6	4	3	**合計**	12	8	8	8	6	4	**合計**	6	4	4	4	2	2				49
	專業選修(23)																																
	科技英文	2	2	0				食品包裝學	2	2	0				食品毒物學	2	2	0				發酵學	2	2	0							
	食品行銷學	2	2	0				穀類加工及實驗	2	0	3				微生物檢驗技術及實驗	2	0	3				分子生物學	2	2	0							
	烘焙技術及實驗				2	0	3	食品物流管理	2	2	0				食品加工新技術	2	2	0				新產品開發	2	2	0							
	營養學及實驗				2	0	3	食品感官品評				2	2	0	食品冷凍學	2	2	0				畜產加工	2	2	0							
								食品物性學				2	2	0	食品品質管制	2	2	0				食品生物技術				2	2	0				
								電腦在食品科技應用				2	2	0	食品安全衛生法規	2	2	0				生物技術實驗				1	0	2				
								分析化學				2	2	0	水產加工學				2	2	0	食品香味學				2	2	0				
															食品添加物				2	2	0	食品生物化學				2	2	0				
															食品儀器分析				2	2	0	酵素應用技術				2	2	0				
															食品機械				2	2	0	食品產業經營與管理				2	2	0				
															食品工程學				2	2	0											
															共通核心職能課程	3	3	0														
	應修專業選修合計	2	2	0	2	2	0	**應修專業選修合計**	2	2	0	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	5	5	0				23
總計	必修學分/時數	20	19	3	18	17	1	必修學分/時數	15	13	3	16	14	3	必修學分/時數	12	8	8	8	6	4	必修學分/時數	6	4	4	4	2	2				99
	選修學分/時數	2	4	0	2	4	0	選修學分/時數	2	4	0	2	4	0	選修學分/時數	4	6	0	8	8	0	選修學分/時數	4	4	0	5	5	0				29
	總學分/總時數	**22**	**23**	**3**	**20**	**21**	**1**	**總學分/總時數**	**17**	**17**	**3**	**18**	**18**	**3**	**總學分/總時數**	**16**	**14**	**8**	**16**	**14**	**4**	**總學分/總時數**	**10**	**8**	**4**	**9**	**7**	**2**				128

備註

1.總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括:通識必修課程26學分【含:生活情境英文Ⅰ及Ⅱ，中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ，體育Ⅰ、Ⅱ，社團學習與實作Ⅰ、Ⅱ，勞動教育，程式設計與邏輯運算，幸福學，公民與社會，資訊科技與應用，歷史與文化及服務學習教育】；通識選修課程6學分，3個領域每個領域至少修2學分【含：藝術人文領域、社會科學領域、自然科學領域】；院訂必修10學分，跨領域模組必修14學分，
專業必修49學分，專業選修至少23學分 (含承認外系課程12學分，不含通識課程)。
2.全民國防教育軍事訓練一、二年級(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ)為選修，各為0學分/2小時，共計0學分/8小時；體育一年級(Ⅰ及Ⅱ) 為必修，各為2學分/2小時，共計4學分/4小時；
社團學習與實作一年級(Ⅰ及Ⅱ) 為必修，各為1學分/1小時，共計2學分/2小時；勞動教育一年級為必修1學分/2小時；服務學習教育二年級為必修1學分/1小時；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。
3.跨領域課程模組說明：必修14學分。
4.實習說明：專業實習2學分(即校外實習2學分)，實習課程採暑期實習，學生得於大一升大二、大二升大三或大三升大四之暑期實施，實習時數不得低於320小時。
5.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。
6.修習跨領域學分學程之學分可被承認為畢業學分：
(1) 本系開設之專業選修學分
(2) 外系開設之專業選修學程（至少16學分）
(3) 取得跨領域學分學程證明書之學分（至少16學分）
(4) 未取得第(2)或(3)項之學分者，其他外系開設之課程最多承認12學分。
7.畢業門檻與配套措施說明：
(1)中文能力須通過本校中文能力檢測，未通過者需繳交書目閱讀心得，經中文能力檢測小組委員審查通過，請參考本校學生中文能力檢測實施要點；
(2)英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，請參考本校英文檢定課程實施要點；
(3)資訊能力須通過本校「資訊能力證照認可列表」內所列之證照項目，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加證照認證考試，請參考本校學生資訊能力檢測實施要點；
(4)專業能力(取得以下三項其中一項即可)-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獲得食品相關專利；專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。