

104學年度大仁科技大學日間部四技食品技術與應用組 課程表

104.01.19各課程委員會會議通過
104.8.11課程委員會會議修訂通過
104.8.10課程委員會會議修訂通過
104.05.07院課程委員會會議通過
104.05.29院課程委員會會議通過
104.08.11各課程委員會會議修訂通過
104.09.10院課程委員會會議修訂通過
104.10.14院課程委員會會議修訂通過
104.11.25各課程委員會會議修訂通過
104.11.25院課程委員會會議修訂通過
104.12.11院課程委員會會議修訂通過

類別	第一學年					第二學年					第三學年					第四學年																																																																																																															
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期																																																																																																												
		學分	授課時數	實(驗)時數	實(驗)時數		學分	授課時數	實(驗)時數	實(驗)時數		學分	授課時數	實(驗)時數	實(驗)時數		學分	授課時數	實(驗)時數	實(驗)時數																																																																																																											
																					實(驗)時數	實(驗)時數																																																																																																									
通識必修	中文閱讀與書寫I、II	2	2	2	0	服務學習教育	0	2	0	0	公民與社會	2	2	0																																																																																																																	
	英文I、II	2	2	0	0	邏輯思維與創意應用	2	2	0	0																																																																																																																					
	勞動教育	0	2	0	0	體育III、IV	0	2	0	2	0																																																																																																																				
	體育I、II	1	2	0	1	2	0	2	0	2	0																																																																																																																				
	幸福學	2	2	0	0	通用職場英文I、II	2	2	0	2	0																																																																																																																				
合計					7	10	0	7	8	0	合計					4	8	0	4	6	0	合計					0	0	0	2	2	0	合計					0	0	0	0	0	0																																																																																				
通識選修						通識選修I、II					通識選修III、IV					通識選修V																																																																																																															
						全民國防教育軍事訓練I、II					全民國防教育軍事訓練III、IV					全民國防教育軍事訓練V																																																																																																															
	合計					0	2	0	0	2	0	合計					2	2	0	2	2	0	合計					0	0	0	0	0	0																																																																																														
院訂必修	生物學					生物統計學																																																																																																																									
	化學					職業發展與倫理法律																																																																																																																									
	生理學																																																																																																																														
合計					4	4	0	2	2	0	合計					0	0	0	0	0	0	合計					0	0	0	0	0	0																																																																																															
院訂選修	獸醫學概論					藥物濫用					性別議題					生物資源利用																																																																																																															
						保健食品概論					有害物質管理																																																																																																																				
	合計					2	2	0	0	0	合計					2	2	0	0	0	0	合計					2	2	0	0	0	0																																																																																															
專業必修	生物學實驗					普通微生物學					生物化學I、II					專題討論																																																																																																															
	食物學原理					分析化學II					食品安全管制系統					食品安全管制系統																																																																																																															
	化學實驗					有機化學II					食品分析I、II					專業實習																																																																																																															
	分析化學I					食品加工學I、II					食品分析實驗I、II					食品化學I、II																																																																																																															
	分析化學實驗					食品加工學實驗I、II					食品衛生與安全					實務專題I、II																																																																																																															
	有機化學I					食品微生物學實驗					食品工廠管理																																																																																																																				
	有機化學實驗																																																																																																																														
	合計					4	2	4	7	5	4	合計					8	6	5	8	6	5	合計					10	6	4	2	2																																																																																															
	專業選修	食品科技概論					食品包裝學					食品毒物學					發酵學																																																																																																														
		基礎微積分					穀類加工及實驗					微生物檢驗技術及實驗					分子生物學																																																																																																														
科技英文					食品物流管理					食品加工新技術					新產品開發																																																																																																																
烘焙技術及實驗					食品感官評					食品冷凍學					畜產加工																																																																																																																
營養學					食品物性學					食品品質管制					食品生物技術																																																																																																																
營養學實驗					食品行銷學					食品安全衛生法規					生物技術實驗																																																																																																																
					電腦在食品科技應用					水產加工學					食品香味學																																																																																																																
										食品添加物					食品生物化學																																																																																																																
										食品儀器分析					酵素應用技術																																																																																																																
										食品機械					食品產業經營與管理																																																																																																																
										食品工程學																																																																																																																					
										共通核心職能課程																																																																																																																					
合計					4	4	0	7	4	6	合計					6	4	8	8	0	合計					8	8	0	11	0																																																																																																	
總計		必修學分/時數					必修學分/時數					必修學分/時數					必修學分/時數																																																																																																														
		選修學分/時數					選修學分/時數					選修學分/時數					選修學分/時數																																																																																																														
	總學分/總時數					17	18	4	20	19	4	2	18	18	4	16	14	5	16	14	5	總學分/總時數					12	8	6	10	8	2																																																																																															
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21學分【中文閱讀與書寫I及II、公民與社會、英文I及II、資訊科技與應用、體育I、II、III及IV、服務學習教育、勞動教育、邏輯思維與創意應用、幸福學、公民與社會及歷史與文化】、通識選修課程8學分、4個領域每個領域至少修2學分【服務學習教育、職業健康學院通識選修領域、含：藝術人文領域、社會科學領域、休閒健康領域及智慧生活領域】、院訂必修10學分、院訂選修2學分(至少需修一門2學分院訂選修科目，並納入畢業總學分)、專業必修56學分、專業選修25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I、II、III、IV及V為選修，各為0學分/2小時，共計0學分/10小時；體育一年級(I及II)為必修，各為1學分/2小時，共計2學分/4小時；體育二年級(III及IV)為必修，各為0學分/2小時，共計0學分/4小時；勞動教育一年級為必修0學分/2小時；服務學習教育二年級為必修0學分/2小時；英文學分級數學分：A、B、C三級。																																																																																																																														
	3.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、大二、大三或大四之暑期實施，實習時數不得低於320小時。																																																																																																																														
	4.實務專修學分：共計4學分/4小時。																																																																																																																														
	5.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) 各取得第(2)或(3)項之學分者，其他外系開設之課程最多承認12學分。																																																																																																																														
	6. 各年級學分說明：一至三年級每學期至少修10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。																																																																																																																														
	7. 畢業門檻與查核說明： (1)中文能力須通過本校中文能力檢測，未通過者需繳交書面閱讀心得，經中文能力檢測小組委員審查通過，請參本校學生中文能力檢測實施要點； (2)英文能力須通過檢核，未通過者，可選擇「英文檢定」初級課程，其成績合格者得認列，請參本校英文檢定課程實施要點； (3)資訊能力須通過本校「資訊能力認證可列表」內所列之認證項目，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加認證認證考試，請參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)：取得英語之相關專業證照、II參與相關專業競賽獲獎、II獲得食品相關專利；專業能力配套措施請參本校學生畢業門路調查表。																																																																																																																														
	8. 二下保健食品概論2學分/2小時為本系指定之選修科目，並納入畢業學分。																																																																																																																														
	9. 製藥暨保健產業學分學程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。																																																																																																																														
	10. 食品藥物安全專業人才培育計畫計畫跨領域課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「食品藥物安全專業人才培育跨領域課程」實施要點辦理。																																																																																																																														
食品藥物安全人才培育跨領域課程 課程表																																																																																																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>課程名稱</th> <th>學分</th> <th>時數</th> <th>開課學系</th> <th>年級</th> <th>學期</th> <th>課程名稱</th> <th>學分</th> <th>時數</th> <th>開課學系</th> <th>年級</th> <th>學期</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品分析與檢驗I</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>食品科技系食品技術與應用組</td> <td>二上</td> <td>上</td> <td>環境污染物分析</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>環境與職業安全衛生系</td> <td>二下</td> <td>下</td> </tr> <tr> <td>食品分析與檢驗實驗I</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>食品科技系食品技術與應用組</td> <td>二上</td> <td>上</td> <td>環境污染物分析實驗</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>環境與職業安全衛生系</td> <td>二下</td> <td>下</td> </tr> <tr> <td>微生物檢驗技術與實驗</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>食品科技系食品技術與應用組</td> <td>二上</td> <td>上</td> <td>西藥藥品管制</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系</td> <td>二下</td> <td>下</td> </tr> <tr> <td>分子生物技術實驗</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>生物科技系</td> <td>二上</td> <td>上</td> <td>校外實習</td> <td>4</td> <td>8</td> <td>藥學/食品技術系/生科/環安系</td> <td>三上</td> <td>上</td> </tr> <tr> <td>生物性安全檢驗與實驗I</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>生物科技系</td> <td>二下</td> <td>下</td> <td>中藥品質管制與實驗I</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>藥學系</td> <td>四上</td> <td>上</td> </tr> <tr> <td>食品分析與檢驗II</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>食品科技系食品技術與應用組</td> <td>二下</td> <td>下</td> <td>中藥品質管制與實驗II</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>藥學系</td> <td>四下</td> <td>下</td> </tr> <tr> <td>食品分析與檢驗實驗II</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>食品科技系食品技術與應用組</td> <td>二下</td> <td>下</td> <td>合計</td> <td>18</td> <td>24</td> <td>合計</td> <td>28</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>動物飼養與實驗</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>生物科技系</td> <td>三上</td> <td>上</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>																				課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期	課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期	食品分析與檢驗I	2	2	食品科技系食品技術與應用組	二上	上	環境污染物分析	2	2	環境與職業安全衛生系	二下	下	食品分析與檢驗實驗I	1	3	食品科技系食品技術與應用組	二上	上	環境污染物分析實驗	2	4	環境與職業安全衛生系	二下	下	微生物檢驗技術與實驗	2	4	食品科技系食品技術與應用組	二上	上	西藥藥品管制	2	2	藥學系	二下	下	分子生物技術實驗	2	4	生物科技系	二上	上	校外實習	4	8	藥學/食品技術系/生科/環安系	三上	上	生物性安全檢驗與實驗I	2	4	生物科技系	二下	下	中藥品質管制與實驗I	2	4	藥學系	四上	上	食品分析與檢驗II	2	2	食品科技系食品技術與應用組	二下	下	中藥品質管制與實驗II	2	4	藥學系	四下	下	食品分析與檢驗實驗II	1	3	食品科技系食品技術與應用組	二下	下	合計	18	24	合計	28	50	動物飼養與實驗	2	4	生物科技系	三上	上						
課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期	課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期																																																																																																																				
食品分析與檢驗I	2	2	食品科技系食品技術與應用組	二上	上	環境污染物分析	2	2	環境與職業安全衛生系	二下	下																																																																																																																				
食品分析與檢驗實驗I	1	3	食品科技系食品技術與應用組	二上	上	環境污染物分析實驗	2	4	環境與職業安全衛生系	二下	下																																																																																																																				
微生物檢驗技術與實驗	2	4	食品科技系食品技術與應用組	二上	上	西藥藥品管制	2	2	藥學系	二下	下																																																																																																																				
分子生物技術實驗	2	4	生物科技系	二上	上	校外實習	4	8	藥學/食品技術系/生科/環安系	三上	上																																																																																																																				
生物性安全檢驗與實驗I	2	4	生物科技系	二下	下	中藥品質管制與實驗I	2	4	藥學系	四上	上																																																																																																																				
食品分析與檢驗II	2	2	食品科技系食品技術與應用組	二下	下	中藥品質管制與實驗II	2	4	藥學系	四下	下																																																																																																																				
食品分析與檢驗實驗II	1	3	食品科技系食品技術與應用組	二下	下	合計	18	24	合計	28	50																																																																																																																				
動物飼養與實驗	2	4	生物科技系	三上	上																																																																																																																										
備註： 一、大仁科技大學藥學暨健康學院(以下簡稱本院)為鼓勵學生跨領域學習食品藥物安全專業人才培育跨領域課程，特別設置「食品藥物安全專業人才培育跨領域課程」(以下簡稱本課程)。二、本課程規劃之課程由藥學系、食品科技系、生物科技系、環境與職業安全衛生系共同開設。三、本院各系所之在學學生已修習生理學、生物學、生物統計學、化學、職業發展與倫理法律(或相關課程)至少3門課程，得申請修習本課程。四、學生申請修習本課程，應依本校公佈之辦法，於公告時間內提出申請，逾期不予受理。五、本課程課程規劃表，核心專業課程應修習8學分與實習課程10學分，校外實習4學分，全部課程應修28學分，方授予學分學程證書。六、學生修習本課程之科目及學分數可計入主修系所畢業應修學分數內，其核認方式由其主修系所主任認定。七、學生每學期修習本課程科目學分，須與主修系所修習科目學分合併計入當學期修習科目之學分總數，其學分總數應依本校相關規定辦理。八、學生修習本課程各科目之成績，計入當學期學業平均成績。九、學生不得因修習本課程而申請延長修業年限。十、放棄修習修習資格並申請畢業者，應在每學期期末考試(畢業考試)後一週內向法院提出申請，核可後取消修習資格，且不得於畢業後再要求補修課程。十一、本實施要點如有未規定事宜，應依本校辦法規定辦理。十二、本課程實施要點，經院務會議通過，送校課程委員會、教務會議審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。																																																																																																																															
製藥暨保健產業學分學程 課程表																																																																																																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>課程名稱</th> <th>學分</th> <th>時數</th> <th>開課學系</th> <th>年級</th> <th>學期</th> <th>課程名稱</th> <th>學分</th> <th>時數</th> <th>開課學系</th> <th>年級</th> <th>學期</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>生物學</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系、食品系、生科系</td> <td>一上</td> <td>上</td> <td>藥品暨保健藥品製造與法規</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>藥學系</td> <td>四上</td> <td>上</td> </tr> <tr> <td>化學</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系、食品系、生科系</td> <td>一上</td> <td>上</td> <td>藥品暨保健藥品GMP討論</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系</td> <td>四下</td> <td>下</td> </tr> <tr> <td>生理學</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系、食品系、生科系</td> <td>一下</td> <td>下</td> <td>藥品暨保健藥品品質管理(含實驗)</td> <td>6</td> <td>12</td> <td>藥學系</td> <td>三上</td> <td>上</td> </tr> <tr> <td>職業發展與倫理法律</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系、食品系、生科系</td> <td>三上</td> <td>上</td> <td>藥品暨保健藥品製造技術(含實驗)</td> <td>6</td> <td>12</td> <td>藥學系</td> <td>四上</td> <td>上</td> </tr> <tr> <td>生物統計學</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>藥學系、食品系、生科系</td> <td>三下</td> <td>下</td> <td>製藥暨保健藥品品質管理實務實習</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>藥學系</td> <td>三下</td> <td>下</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>合計</td> <td>31</td> <td>47</td> <td>合計</td> <td>24</td> <td>48</td> <td>合計</td> <td>31</td> <td>47</td> </tr> </tbody> </table>																				課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期	課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期	生物學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一上	上	藥品暨保健藥品製造與法規	3	3	藥學系	四上	上	化學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一上	上	藥品暨保健藥品GMP討論	2	2	藥學系	四下	下	生理學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一下	下	藥品暨保健藥品品質管理(含實驗)	6	12	藥學系	三上	上	職業發展與倫理法律	2	2	藥學系、食品系、生科系	三上	上	藥品暨保健藥品製造技術(含實驗)	6	12	藥學系	四上	上	生物統計學	2	2	藥學系、食品系、生科系	三下	下	製藥暨保健藥品品質管理實務實習	2	4	藥學系	三下	下	合計	10	10	合計	31	47	合計	24	48	合計	31	47																								
課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期	課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期																																																																																																																				
生物學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一上	上	藥品暨保健藥品製造與法規	3	3	藥學系	四上	上																																																																																																																				
化學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一上	上	藥品暨保健藥品GMP討論	2	2	藥學系	四下	下																																																																																																																				
生理學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一下	下	藥品暨保健藥品品質管理(含實驗)	6	12	藥學系	三上	上																																																																																																																				
職業發展與倫理法律	2	2	藥學系、食品系、生科系	三上	上	藥品暨保健藥品製造技術(含實驗)	6	12	藥學系	四上	上																																																																																																																				
生物統計學	2	2	藥學系、食品系、生科系	三下	下	製藥暨保健藥品品質管理實務實習	2	4	藥學系	三下	下																																																																																																																				
合計	10	10	合計	31	47	合計	24	48	合計	31	47																																																																																																																				
備註： 一、大仁科技大學藥學暨健康學院(以下簡稱本院)為鼓勵學生跨領域學習製藥暨保健產業課程培養專業人才，特別設置「製藥暨保健產業學分學程」(以下簡稱本課程)。二、本課程規劃之課程由藥學系、食品科技系、生物科技系共同開設。三、本院各系所之在學學生已修習生理學、生物學、生物統計學、化學、職業發展與倫理法律(或相關課程)至少3門課程，得申請修習本課程。四、學生申請修習本課程，應依本校公佈之辦法，於公告時間內提出申請，逾期不予受理。五、本課程課程規劃表，核心專業課程應修習5學分與實習課程10學分，校外實習4學分，全部課程應修21學分，方授予學分學程證書。六、學生修習本課程之科目及學分數可計入主修系所畢業應修學分數內，其核認方式由其主修系所主任認定。七、學生每學期修習本課程科目學分，須與主修系所修習科目學分合併計入當學期修習科目之學分總數，其學分總數應依本校相關規定辦理。八、學生修習本課程各科目之成績，計入當學期學業平均成績。九、學生不得因修習本課程而申請延長修業年限。十、放棄修習修習資格並申請畢業者，應在每學期期末考試(畢業考試)後一週內向法院提出申請，核可後取消修習資格，且不得於畢業後再要求補修課程。十一、本實施要點如有未規定事宜，應依本校辦法規定辦理。十二、本課程實施要點，經院務會議通過，送校課程委員會、教務會議審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。																																																																																																																															