

103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

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年			
	科目	學分	授課時數	實習(檢核)時數	科目	學分	授課時數	實習(檢核)時數	科目	學分	授課時數	實習(檢核)時數	科目	學分	授課時數	實習(檢核)時數
通識必修	中文閱讀與書寫I、II	2	2	0	服務學習教育	0	2	0	公民與社會							
	英文I、II	2	2	0	邏輯思維與創意應用	2	2	0								
	勞動教育	0	2	0	體育III、IV	0	2	0	0	2	0	0				
	體育I、II	1	2	0	歷史與文化	2	2	0	0	2	0	0				
通識選修	實證科技應用	2	2	0	通識選修I、II	2	2	0	2	2	0	0				
	合計	7	10	0	合計	4	8	0	合計	0	0	2	合計	0	0	0
院訂必修	全民國防教育軍事訓練I、II	0	2	0	全民國防教育軍事訓練III、IV	0	2	0	全民國防教育軍事訓練V	0	2	0				
	合計	0	2	0	合計	2	4	0	合計	2	4	0	合計	0	0	0
	生物學	2	2	0	生物統計學	2	2	0								
	化學	2	2	0	經濟發展與倫理法律	2	2	0								
院訂必修	生理學	4	4	0	合計	2	2	0	合計	0	0	0	合計	0	0	0
	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	0	0	0	合計	0	0	0
專業必修	職業學概論	2	2	0	藥物應用	2	2	0	性別議題	2	2	0	生物資源利用	2	2	0
	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0
	生物學實驗	1	0	2	普通微生物學	2	2	0	生物化學I、II	2	2	0	專題討論	2	2	0
	化學學原理	2	2	0	分析化學I	2	2	0	生物化學實驗I、II	1	0	2	食品安全管理系統	2	2	0
專業必修	分析化學	1	0	2	有機化學I	2	2	0	食品分析I、II	2	2	0	專業實習	2	0	4
	分析化學實驗	3	3	0	食品加工學I、II	2	2	0	食品分析實驗I、II	1	0	3	食品化學I、II	2	2	2
	分析化學實驗	1	0	2	食品加工學實驗I、II	1	0	2	食品衛生與安全	2	2	0	實務專題I、II	2	2	2
	有機化學	2	2	0	食品微生物學實驗	1	0	2	食品工廠管理			2	0			
專業選修	有機化學實驗	1	0	2	合計	2	2	0	合計	2	2	0	合計	2	2	0
	合計	4	4	0	合計	9	8	2	合計	8	6	5	合計	10	8	4
總計	食品科技概論	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
	基礎微生物	2	2	0	殺菌加工及實驗	2	2	0	微生物檢驗技術及實驗	2	0	4	分子生物學	2	2	0
	統計學文	2	2	0	食品物理學	2	2	0	食品加工技術	2	2	0	新食品開發	2	2	0
	快速檢驗技術及實務	2	0	4	食品感官品質	2	2	0	食品冷卻學	2	2	0	畜產加工	2	2	0
總計	營養學	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
	營養學實驗	1	0	2	食品行銷學	2	2	0	食品衛生法規	2	2	0	生物技術實驗	1	0	2
總計	專題在食品科技應用	2	2	0	食品大加工學	2	2	0	食品香味學	2	2	0	食品生物化學	2	2	0
	合計	4	4	0	合計	6	4	8	合計	14	12	4	合計	8	8	11
總計	必修學分/時數	13	16	4	必修學分/時數	13	18	2	必修學分/時數	8	6	5	必修學分/時數	10	8	4
	選修學分/時數	2	2	0	選修學分/時數	4	4	6	選修學分/時數	8	8	6	選修學分/時數	2	2	6
總計	總學分/總時數	17	18	4	總學分/總時數	19	22	8	總學分/總時數	16	14	5	總學分/總時數	12	10	4
	合計	17	18	4	合計	19	22	8	合計	16	14	5	合計	12	10	4

1. 總學分說明：最低畢業學分42學分，包括：通識必修課程20學分【含：中文閱讀與書寫I、II、英文I及II、通識選修I及II、資訊科技與應用、體育I、II、III、IV、職業教育、勞動教育、邏輯思維與創意應用、專、福學、公民與社會及歷史與文化】、通識選修課程8學分、個領域每個領域至少修2學分【含：製藥保健學院通識課程、含：藝文人文領域、社會科學領域、休健康領域及生活領域】、院訂必修2學分、專業必修5學分、專業選修至少28學分(含承外系課程12學分，不含選修課程)。

2. 全民國防教育軍事訓練一、二、三年級(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、二、三年級(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1學分/2小時，共計2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；英文能力分級教學、分級A、B、C(二級)。

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。

4. 實務專題學分：共計4學分(4小時)。

5. 修習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分(至少10學分)

(3) 取得跨領域學分證明書之學分(至少10學分)

(4) 本校取得(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) 英文能力須通過初級檢核，未通過者，可選擇「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「資訊能力認證」初、中、高階之認證項目，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；

(4) 專業能力(取得以下三項中一項即可)：1. 取得產製認可之相關專業證書，且參與相關專業競賽獲獎，且獲得食品相關專科；專業能力配套措施請參考本校學生畢業門檻實施表。

8. 下列健康與安全課程2學分/2小時為本系指定文選修科目，並納入畢業學分。

9. 製藥保健專業學分學程均可被承認為畢業學分，依大仁科技大學製藥保健學院「製藥保健專業學分學程」實施要點辦理。

10. 食品藥物安全專業人才培育計畫查驗領域課程均可被承認為畢業學分，依大仁科技大學製藥保健學院「食品藥物安全專業人才培育領域課程」實施要點辦理。