

# 105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

105.02.01課程委員會會議通過  
 105.05.04課程委員會會議通過  
 105.05.26課程委員會會議通過  
 106.09.13課程委員會會議修正通過  
 106.09.18課程委員會會議修正通過  
 106.10.05課程委員會會議修正通過

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	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數				
通識必修	中文閱讀與書寫 I、II	2	2	0	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	2	2	0	邏輯思維與創意應用	2	2	0	0																
	勞動教育	0	2	0	2	0	0	體育 III、IV	0	2	0	0	2	0	0													
	體育 I、II	1	2	0	1	2	0	歷史與文化	2	2	0	2	2	0														
	幸福學	2	2	0	2	2	0	通用職場英文 I、II	2	2	0	2	2	0														
資訊科技與應用	2	2	0	2	2	0																						
<b>合計</b>	7	10	0	7	8	0	<b>合計</b>	4	8	0	4	6	0	<b>合計</b>	0	0	0	2	2	0	<b>合計</b>	0	0	0	0	0		
通識選修	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						全民國防教育軍事訓練 VI									
	<b>合計</b>	0	2	0	0	2	0	<b>合計</b>	2	2	0	2	2	0	<b>合計</b>	2	2	0	2	2	0	<b>合計</b>	0	0	0	0	0	
院訂必修	生物學	2	2	0	2	2	0	生物統計學	2	2	0	2	2	0														
	化學	2	2	0	2	2	0	職業發展與倫理法律	2	2	0	2	2	0														
院訂選修	寵物福利與法令	2	2	0	2	2	0	藥物濫用	2	2	0	2	2	0	性別議題	2	2	0	2	2	0	生物資源利用	2	2	0			
	<b>合計</b>	2	2	0	0	0	0	<b>合計</b>	2	2	0	2	2	0	<b>合計</b>	2	2	0	2	2	0	<b>合計</b>	2	2	0			
專業必修	生物學實驗	1	0	2	3	0	普通微生物學	2	2	0	2	2	0	生物化學 I、II	2	2	0	2	2	0	專題討論	2	2	0				
	化學學原理	2	2	0	2	2	0	分析化學 II	2	2	0	2	2	0	生物化學實驗 I、II	1	0	2	1	0	2	0	食品安全管制系統	2	2	0		
	分析化學 I	1	0	2	3	0	有機化學 II	2	2	0	2	2	0	食品分析 I、II	2	2	0	2	2	0	專業實習	2	0	4				
	分析化學實驗	1	0	2	3	0	食品加工學 I、II	2	2	0	2	2	0	食品分析實驗 I、II	1	0	3	1	0	3	食品化學 I、II	2	2	0	2			
	有機化學 I	2	2	0	2	2	0	食品加工學實驗 I、II	1	0	2	1	0	2	食品衛生與安全	2	2	0	2	2	0	實務專題 I、II	2	0	2	0	2	
	有機化學實驗	1	0	2	2	0	食品微生物學實驗	1	0	2	2	0	食品工廠管理	2	2	0	2	2	0									
	<b>合計</b>	4	2	4	7	5	4	<b>合計</b>	9	8	2	6	4	4	<b>合計</b>	8	6	5	8	6	5	<b>合計</b>	10	6	6	4	2	
	專業選修	食品科技概論	2	2	0	2	2	0	食品包裝學	2	2	0	2	2	0	食品毒物學	2	2	0	2	2	0	發酵學	2	2	0		
		基礎微積分	2	2	0	2	2	0	殺菌加工及實驗	2	0	4	2	0	4	微生物檢驗技術及實驗	2	0	4	2	0	4	分子生物學	2	2	0		
		科技英文	2	2	0	2	2	0	食品物流管理	2	2	0	2	2	0	食品加工新技術	2	2	0	2	2	0	新產品開發	2	2	0		
烘焙技術及實驗		2	2	0	2	2	0	專業概論與實務	3	4	0	3	4	0	食品冷凍學	2	2	0	2	2	0	畜產加工	2	2	0			
營養學		2	2	0	2	2	0	食品感官品質	2	2	0	2	2	0	食品品質管制	2	2	0	2	2	0	食品生物技術	2	2	0			
營養學實驗		1	0	2	2	0	2	食品物性學	2	2	0	2	2	0	食品安全衛生法規	2	2	0	2	2	0	生物技術實驗	1	0	2			
								食品行銷學	2	2	0	2	2	0	水產加工學				2	2	0	2	2	0	食品香味學	2	2	0
								電腦在食品科技應用	2	2	0	2	2	0	食品添加物	2	2	0	2	2	0	2	2	0	食品生物化學	2	2	0
															食品儀器分析	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	
															食品機械	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	
															食品工程學	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	
														共通核心職能課程	3	3	0											
<b>合計</b>	4	4	0	7	4	6	<b>合計</b>	9	8	4	8	8	0	<b>合計</b>	15	13	4	10	10	0	<b>合計</b>	8	8	0	11	10	2	
總計	必修學分/時數	15	16	4	16	14	4	必修學分/時數	15	18	2	12	12	4	必修學分/時數	8	6	5	10	8	5	必修學分/時數	10	6	4	2	0	
	選修學分/時數	2	2	0	4	0	2	選修學分/時數	4	4	0	6	6	0	選修學分/時數	8	8	0	6	6	0	選修學分/時數	2	2	0	6	2	
	<b>總學分/總時數</b>	17	18	4	20	19	4	<b>總學分/總時數</b>	19	22	2	18	18	4	<b>總學分/總時數</b>	16	14	5	16	14	5	<b>總學分/總時數</b>	12	8	6	10	8	
1. 總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括：通識必修課程24學分【含：中文閱讀與書寫 I 及 II、英文 I 及 II、通用職場英文 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【藥學暨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(至少需修畢一門2學分院訂選修科目，並納入畢業總學分)、專業必修56學分、專業選修至少28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、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；英文能力分級教學，分成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. 修習跨領域學分課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16學分) (3) 取得跨領域學分課程證明書之學分 (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。 6. 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。 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，未通過者需繳交書面閱讀心得，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 取得學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。 8. 二下保健食品概論2學分/2小時-為本系指定之院選修科目，並納入畢業學分。 9. 製藥暨保健產業學分課程依大仁科技大學藥學暨健康學院「製藥暨保健產業學分課程」實施要點辦理。 10. 食品藥物安全專業人才培育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。																												

## 製藥暨保健產業學分課程 課程表

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		藥品暨保健品製造法規	3	3	藥學系	四上	
化學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一上		藥品暨保健品R&D特論	2	2	藥學系	四下	
生理學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一下		藥品暨保健品品質管理(含實驗)	6	12	藥學系	三上	
職業發展與倫理法律	2	2	藥學系、食品系、生科系	三上		藥品暨保健品製造技術(含實驗)	6	12	藥學系	四上	
生物統計學	2	2	藥學系、食品系、生科系	三下		製藥暨保健品品質管理實習	2	4	藥學系	三下	
						製藥暨保健品生產實務實習	2	4	藥學系	四上	
<b>合計</b>	10	10				<b>總計</b>	31	47			