

106學年度大仁科技大學日間部四技食品科技系食品技術與應用組 課程表

106.03.21系課程委員會會議通過
106.05.08院課程委員會會議通過
106.05.25校課程委員會會議通過

類別	第一學年						第二學年						第三學年						第四學年								
	上學期			下學期			上學期			下學期			上學期			下學期			上學期			下學期					
	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	科目	學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	科目	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	1	2	0		公民與社會				2	2	0								
	英文 I、II	2	2	0	2	2	0	通用職場英文 I	2	2	0																
	勞動教育	1	2	0				歷史與文化				2	2	0													
	體育 I、II	2	2	0	2	2	0																				
	幸福學	2	2	0																							
	資訊科技與應用				2	2	0																				
	合計	9	10	0	8	8	0	合計	3	4	0	2	2	0	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	
通識選修							通識選修 I、II	2	2	0	2	2	0	通識選修 III、IV	2	2	0	2	2	0							
							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	全民國防教育軍事訓練 V	0	2	0			
							合計	0	2	0	0	2	0	合計	2	4	0	2	2	0	合計	0	0	0	0		
院訂必修	生物學	2	2	0			職涯發展與倫理法律	2	2	0																	
	化學	2	2	0			生物統計學				2	2	0														
	生理學				2	2	0																				
	合計	4	4	0	2	2	合計	2	2	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	0	0	合計	0	0	0	0		
院訂選修	寵物福利與法令	2	2	0			藥物濫用	2	2	0			性別議題	2	2	0			生物資源利用	2	2	0					
							保健食品概論				2	2	0	有害物質管理				2	2	0							
							合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	2	2	0	合計	2	2	0	0		
專業必修	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	2	2	0	專題討論	2	2	0				
	食物學原理	2	2	0			分析化學 II	2	2	0			生物化學實驗 I、II	1	0	2	1	0	2	食品安全管制系統	2	2	0				
	化學實驗	1	0	2			有機化學 II	2	2	0			食品分析 I、II	2	2	0	2	2	0	專業實習	2	0	18				
	分析化學 I				3	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 II	2	2	0		
	分析化學實驗				1	0	2	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			食品工廠管理			2	2	0	
	有機化學 I				2	2	0	實務專題 II、III	1	0	1	1	0	1	實務專題 IV	1	0	1									
	有機化學實驗				1	0	2	食品微生物學實驗				1	0	2	食品化學 I				2	2	0						
	實務專題 I				1	0	1	食品微生物學				2	2	0													
		合計	4	2	4	8	5	合計	10	8	3	7	4	5	合計	9	6	6	8	6	5	合計	8	6	18	2	2
專業選修	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					
	基礎微積分	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					
	科技英文				2	2	0	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				
	烘焙技術及實驗				2	0	3	食品感官品質				2	2	0	食品冷凍學	2	2	0			畜產加工	2	2	0			
	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	食品安全衛生法規	2	2	0			生物技術實驗			1	0	2	
								電腦在食品科技應用				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										
		合計	4	4	0	7	4	5	合計	6	4	3	8	8	0	合計	15	13	3	10	10	0	合計	8	8	0	11
總計	必修學分/時數	17	16	4	18	15	5	必修學分/時數	15	14	3	11	8	5	必修學分/時數	9	6	6	10	8	5	必修學分/時數	8	6	18	2	2
	選修學分/時數	2	2	0	3	3	0	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	7	7
	總學分/總時數	19	18	4	21	18	5	總學分/總時數	19	18	3	17	14	5	總學分/總時數	17	14	6	16	14	5	總學分/總時數	10	8	18	9	9

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，資訊科技與應用，體育 I、II，服務學習教育，勞動教育，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，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2學分/2小時，共計4學分/4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/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。

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「資訊能力認證認可列表」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查表。

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。

製藥暨保健產業學分學程 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	藥品暨保健品製造與法規	3	3	藥學系	四	上
化學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一	下	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
職涯發展與倫理法律	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	藥學系、食品系、生科系	三	下	製藥暨保健品品質管理實務實習	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
合計		10				總計		31			

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第二專長促進就業機會，特別設置「製藥暨保健產業學分學程」學程(以下簡稱本學程)。二、本學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、職涯發展與倫理法律(或相關課程)至少3門課程，得申請修習本學程。四、學生申請修習本學程，應依照本校公佈之辦法，於公告時間內提出申請，逾期不予受理。五、本學程課程規劃表，核心專業課程應修習5學分與實作課程12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、學生修習本學程之科目及學分數可計入主修系所畢業應修學分數內，其採認/方式由其主修系所主任認定之。七、學生每學期修習本學程科目學分，須與同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、學生修習本學程各科課程之成績，計入當學期學業平均成績。九、學生不得因修習本學程而申請延長修業年限。十、放棄學程修習資格並申請畢業者，應在每學期期末考試(畢業考試)後一週內向學院提出申請，核可後取消修讀資格，且不得於畢業後再要求補修學程課程。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、本學程實施要點，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。