

國立虎尾科技大學 生物科技系 四技日間部課程科目表 [108學年入學新生適用]

112年06月26日111學年度第4次教務會議修正通過

學年	第一學年								第二學年								第三學年								第四學年								小計	
學期	上學期				下學期				上學期				下學期				上學期				下學期				上學期				下學期					
校 共 同 必 修 科 目	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	代碼	科目	學分	時數	學分	
		體育(一)	0	2		體育(二)	0	2		體育(三)	0	2		體育(四)	0	2		進階英文(一)	2	2		進階英文(二)	2	2										29
		國文(一)	2	2		國文(二)	2	2		英文(一)	2	2		英文(二)	2	2		通識課程(六)	2	2		通識課程(七)	2	2										
		通識教育講座	1	2		服務學習(二)	0	2		通識課程(二)	2	2		通識課程(四)	2	2																		
		服務學習(一)	0	2		英語聽講練習(二)	1	2		通識課程(三)	2	2		通識課程(五)	2	2																		
		英語聽講練習(一)	1	2		通識課程(一)	2	2																										
小計			4	10			5	10			6	8			6	8			4	4			4	4				0	0			0	0	
院必修科目						資訊科技應用	2	2		在地關懷實踐	2	2		創新創業知能	2	2																	6	
系 專 業 必 修 科 目		普通化學(一)	3	3		普通化學(二)	3	3		有機化學	3	3		生物化學(二)	3	3		分子生物學	3	3		實務專題(一)	2	3		實務專題(二)	2	3						44
		生物學(一)	3	3		普通化學實驗	1	3		生物化學(一)	3	3										動物細胞培養與實習	2	3		專題討論	2	2						
		生物學實驗	1	3		生物學(二)	3	3		生物化學實驗	1	3										生物科技文獻選讀	1	2										
						微生物學	3	3		生物統計學	2	2																						
						微生物實驗	1	3		分析化學	2	2																						
小計			7	9			11	15			11	13			3	3			3	3			5	8				4	5			0	0	
系 專 業 選 修 科 目		生物產業概論	2	2		蒸餾蒸發萃取技術與實習	3	3		食品微生物學與實習	3	3		遺傳學	2	2		真菌學與實習	3	3		食品分析與實習	3	3		病毒學	2	2		化妝品學與實習	3	3	專業選修至少49學分	
		中草藥概論	2	2		藥用植物學	2	2		植物生理學	3	3		儀器分析與實習	3	3		細胞生物學	2	2		植物生物技術	2	2		有機農業與實習	3	3		生物科技製藥	2	2		
		奈米生物科技概論	2	2		營養學	2	2		環境化學	2	2		生理學	3	3		農藥化學	3	3		免疫學	3	3		藥學導論	2	2		分子診斷技術與實習	2	4		
		設施農業栽培實習	3	3		食品營養成分分析實習	1	3		農業診斷	2	2		食品衛生與安全	2	2		農藥殘留分析技術實習	1	2		食品化學	3	3		生技產業專論與倫理	2	2		機構實習(三)	1	1		
														植物病理學	3	3		分子生物學實習	1	3		智慧化食品加工技術與實習	3	3		食品加工學與實習	3	3		機構實習(四)	9	9		
														食品查驗技術實習	1	3		保健食品總論	2	2		農業廢棄物的創新與應用	3	3		動物生物技術	2	2		仿生科技	3	3		
														植物組織培養與實習	2	3						機構實習(一)	1	1		薄膜與生化分離技術	3	3		生物製劑與實習	3	3		
																						體適能	1	2		分子診斷學	3	3		藻類營養學	3	3		
																						生技產品開發與智慧管理	3	3		職涯分析與規劃	2	2		酵素學應用	3	3		
																										機構實習(二)	2	2		進階生物統計學	3	3		
																										食品發酵學	3	3		機構實習(五)	3	3		
																														機構實習(六)	3	3		
																														机构實習(七)	3	3		
		其他				其他				其他				其他				其他				其他				其他								
小計			9	9			8	10			10	10			16	19			12	15			22	23			27	27			41	43		
總計			20	28			26	37			29	33			27	32			19	22			31	35			31	32			41	43		

1. 本系畢業學分至少128學分，包括共同必修29學分，專業必修50學分，專業選修49學分(除機構實習外，至少須選修4門具實習之專業選修課程)，外系選修最多可承認12學分。
2. 實務專題(一)(二)必須全部及格才能列入畢業學分。實務專題(二)學期結束一週內時，實施論文發表口試及評分，論文格式以一般學術研討會格式撰寫，由系上匯集裝冊。
3. 在學期間取得勞動部食品分析檢驗乙級證照可抵免「機構實習(一)」課程。
4. 全民國防教育軍事訓練、護理課程不列入畢業學分。