

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系保健營養組 課程表(101)

101.4.10 課程委員會核准
101.5.17 課程委員會核准
101.5.31 課程委員會核准
101.6.8 課程委員會核准
101.12.20 課程委員會核准
102.2.20 課程委員會核准
102.3.19 課程委員會核准
102.3.28 課程委員會核准

類別	第一學年(98)				第二學年(99)				第三學年(100)				第四學年(101)												
	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	實(驗)時數	學分	實(驗)時數	科目	學分	實(驗)時數	科目	學分	實(驗)時數	科目	學分	實(驗)時數	科目	學分	實(驗)時數								
通識必修科目(22)																									
國文 I、II	Chinese I、II	2	2	2	2	服務學習教育	Service education	0	2			憲法與立國精神	Essence of Constitution and Legislation			2	2								
英文 I、II	English I、II	2	2	2	2	創意思考與應用	Creative Thinking and Application	2	2																
勞動教育 I、II	Service education I、II	0	2	0	2	體育 III、IV	Army training III、IV	0	2	0	2														
體育 I、II	Army training I、II	0	2	0	2	文史通論	General Studies on History and Geography			2	2														
藝術通論	Modern Arts	2	2			實用英文	Practical English			2	2														
圖書館資源利用	Literary Resource and Internet Application	2	2																						
資訊科技與應用	Information Technology and Application	2	2																						
合計		8	12	0	6	10	0			2	6	0	4	6	0	0	0								
院訂必修科目(11)																									
生物學	Biology	2	2			生物統計學	Statistics			2	2														
專業化學	Chemistry	3	3			職場倫理與法律	LAW	2	2																
生理學	Physiology			2	2																				
合計		5	5	0	2	2	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0								
專業必修科目(57)																									
生物學實驗	Biology Lab	1	2			生物化學	Biochemistry	2	2	2	2	食品分析與檢驗	Food Analysis and Inspection	2	2		生物技術	Biotechnology	2	2					
化學實驗	Chemistry Lab	1	2			生物化學實驗	Biochemistry Lab	1	2	1	2	食品分析與檢驗實驗	Food Analysis and Inspection Lab	1	2		營養生化學	Nutritional Biochemistry	2	2					
分析化學實驗	Analytical Chemistry Lab			1	2	營養學 I	Nutrition I	2	2	2	2	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2	2		實務專題	Special Topics	2	2					
分析化學	Analytical Chemistry			2	2	營養學實驗	Nutrition Lab	1	2			食品化學	Food Chemistry	2	2										
有機化學	Organic Chemistry			2	2	普通微生物學	General Microbiology	2	2			團體膳食管理	Large-scale Food Service & Management	2	2										
有機化學實驗	Organic Chemistry Lab			1	2	普通微生物學實驗	General Microbiology Lab	1	2			團體膳食管理實驗	Large-scale Food Service & Management Lab	1	2										
食品加工學	Food Processing			2	2	食品微生物學	Food Microbiology			2	2	膳食營養學	Diet Therapy	2	2	2	2								
食品加工學實驗	Food Processing Lab			1	2							膳食營養學實驗	Diet Therapy and Lab	1	2	1	2								
												公共衛生營養學	Public Health Nutrition			2	2								
												專題討論	Nutrition Seminar			2	2								
												臨床營養學	Clinical Nutrition			2	2								
												實務專題	Special Topics			2	2								
合計		2	0	4	9	6	6	5	4	2	0	13	10	6	11	10	2	2	2	0	4	4	0		
通識選修科目(10)																									
通識選修 I、II		2	2	2	2	通識選修 III、IV		2	2	2	2	通識選修 V		2	2										
軍訓 I、II	Gymnastic I、II	0	2	0	2	軍訓 III、IV	Gymnastic III、IV	0	2	0	2														
合計		2	4	0	2	4	0	2	4	0	2	4	0	2	2	0					0	0	0		
院訂選修科目(2)																									
						藥物濫用	Drug Abuse	2	2			性別議題	Gender issues	2	2			生物資源利用	Bioresources Utilization	2	2				
						機能性食品概論	Introduction to Functional Foods			2	2	有害物質管理	Management of Hazardous Materials			2	2								
合計		0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0					2	2	0	0	
專業選修科目(28)																									
食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2			營養專業英文	Technical English Nutrition	2	2			體適能營養	Sport Nutrition	2	2			營養實習-基礎	Nutrition Practice -	1	4				
基礎微積分	Calculus	2	2			中餐烹調與實習	Chinese Cuisine and Lab	2	4			食品儀器分析	Instrumental Analysis in Food	2	2			專業實習	Specialty Practice	6	24				
食物學原理	Food Fundamentals			2	2	食品法規	Food Law & Regulations	2	2			專業文獻導讀	Specialty Literature Reading	2	2			食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2				
						餐飲管理及成本控制	Food & Beverage Management and Cost Control	2	2			素食營養	Vegetarian Nutrition			2	2		保健食品	Health Foods	2	2			
						應用病理學	Apply Pathology			2	2		營養評估與諮詢	Nutrition Evaluation & Consultation			2	2		應用微生物學	Applied Microbiology	2	2		
						膳食設計與實驗	Dietary Design and Lab			2	2		食品添加物	Food Additives			2	2		食品工廠管理	Management of Food Plant	2	2		
						體重管理	Body weight management			2	2		藥膳與食療	Chinese Medicated Diet and Therapy			2	2		營養與免疫	Nutrition and Immunology			2	2
						營養學 II	Nutrition II			2	2								營養與老化	Nutrition and Aging			2	2	
						烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab			2	4								食品產業經營管理	Management of Food Industry			2	2	
						生命營養學	Life Span Nutrition			2	2								食品毒物學	Food Toxicology			2	2	
																			職業認知與倫理	Introduction to Career and Ethic			2	2	
																			職業認知與倫理講座	Career and ethic lectures			2	2	
合計		4	4	0	2	2	0	8	6	4	12	8	6	6	6	0	8	8	0	17	10	28	10	10	0
年級選修總計		6	8	0	4	6	0	12	12	4	16	14	6	10	10	0	10	10	0	19	12	28	10	10	0
年級最低選修學分數		2	2	4	4			6	6	8	8			4	4	3	3		9	9	4	4			
必修學分/時數		15	17	4	17	18	6	13	14	6	11	12	2	13	10	6	13	12	2	2	0	4	4	0	0
選修學分/時數		2	2	0	4	4	0	6	6	0	8	8	0	4	4	0	3	3	0	8	8	0	5	5	0
總學分/總時數		17	19	4	21	22	6	19	20	6	19	20	2	17	14	6	16	15	2	10	10	0	9	9	0
備註	1. 總學分說明: 通識必修22學分, 院訂必修11學分, 專業必修55學分, 通識選修10學分(分五大領域, 一、人文藝術領域, 二、社會科學領域, 三、自然科學領域, 四、生活應用領域, 五、生命倫理與環境關懷領域, 每個領域至少選修2學分), 專業選修至少30學分數(含系外系課程12學分, 不含通識課程); 畢業至少應修128學分。軍訓一、二年級(I、II、III、IV)為選修, 各為0學分/2小時, 共計0學分/8小時; 體育一、二年級(I、II、III、IV)為必修, 各為0學分/2小時, 共計0學分/8小時; 勞動教育一年級(I、II)為必修, 各為0學分/2小時, 共計0學分/4小時; 服務學習教育二年級為必修0學分/2小時; 英文能力分級學分, 分A、B、C三級。 2. 各年級學分說明: 一至三年級每學期至少修10學分, 最多修20學分; 四年級每學期至少修9學分, 最多修20學分。 3. 實習說明: 實習1學分(含校外實習)6學分-專業實習-臨床營養師實習216小時, 膳食營養師實習144小時, 膳食營養師實習72小時, 校內: 營養實習-基礎1學分/72小時。 4. 畢業門檻與配套措施說明: 英文能力須通過英語初級, 未通過者, 可選擇「英文檢定」初級課程, 其成績合格者始得修列; 資訊能力須通過TQC實用機檢定(或同等級檢定), 未通過者, 可選擇「資訊能力檢定」課程, 其成績合格者始得修列; 專業能力(取得以下三項其中一項即可)-1 取得專業認可之相關專業證照, 2 參與相關專業競賽獲獎, 3 獲得食品相關專利, 專業能力未通過者開設相關專業諮詢輔導, 專業能力配套措施請參考本系學生畢業門規檢表。 5. 至少須修一門院訂選修科目, 並可納入專業學分, 二下機能性食品概論2學分/2小時-為本系指定之院選修科目, 並納入專業學分。																								