103學年度大仁科技大學日間部四技食品科技系保健營養組 課程表

103.1.20系 務會通過
103.5.7院務會通過
103.5.22校務會議通過
103.6.6教育部備查
103.6.6教務會議通過

類別	第一學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校定必修	上學期 選修	上學期 實驗、時數	下學期 學分	下學期 校定必修	下學期 選修	下學期 實驗、時數	第二學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校定必修	上學期 選修	上學期 實驗、時數	下學期 學分	下學期 校定必修	下學期 選修	下學期 實驗、時數	第三學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校定必修	上學期 選修	上學期 實驗、時數	下學期 學分	下學期 校定必修	下學期 選修	下學期 實驗、時數	第四學年 科目	英文名稱	上學期 學分	上學期 校定必修	上學期 選修	上學期 實驗、時數	下學期 學分	下學期 校定必修	下學期 選修	下學期 實驗、時數	
通識必修	中文閱讀與寫作Ⅰ、Ⅱ	Chinese Reading and Writing Ⅰ、Ⅱ	3	3	0	3	3	0			服務學習教育	Service Learning Education	0	3	0						公民與社會	Civil Society					3	3	0												
	英文Ⅰ、Ⅱ	Enaflish Ⅰ、Ⅱ	3	3	0	3	3	0			邏輯思維與創意應用	Logical Thinking and Creative Applications	3	3	0																									
	勞動教育	Labor Education	0	2	0						體育Ⅲ、Ⅳ	Gymnstic Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0																						
	體育Ⅰ、Ⅱ	Gymnstic Ⅰ、Ⅱ	1	3	0	1	3	0			歷史與文化	History and Culture					3	3	0																					
	書海傳	Harmonous Study Overview	2	2	0	1					通識職場英文Ⅰ、Ⅱ	General Workplace English Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0																						
	資訊科技概論	資訊科技概論					2	2	0																															
	★ ★		7	8	0	7	8	0			★ ★		4	8	0	4	6	0			★ ★		0	0	0	0	2	2	0		★ ★		0	0	0	0	0	0	0	24
通識選修	全民國防教育軍事訓練Ⅰ、Ⅱ	Defense Education Military Training Curriculum	0	2	0	0	2	0			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Ⅲ、Ⅳ	Defense Education Military Training Curriculum	0	2	0	0	2	0			全民國防教育軍事訓練Ⅴ	Defense Education Military Training	0	2	0															
	★ ★		0	2	0	0	2	0			★ ★		2	4	0	2	4	0			★ ★		2	4	0	2	2	0			★ ★		0	0	0	0	0	0	0	
共同必修	生物學	Biology	2	2	0						專業統計學	Statistics				2	2	0																						
	化學	Chemistry	2	2	0						職業發展與倫理法律	LAW	2	2	0																									
	生理學	Physiology				2	2	0																																
	★ ★		4	4	0	2	2	0			★ ★		2	2	0	2	2	0			★ ★		0	0	0	0	0	0			★ ★		0	0	0	0	0	0	0	10
專業必修	獸醫概論	Introduction to Veterinary Medicine	2	2	0						藥物濫用	Drug Abuse	2	2	0						性別議題	Gender issues	2	2	0						生物資源利用	Biotesources Utilization	2	2	0			
											保健食品概論	Introduction to health food				2	2	0			有害物質管理	Management of Hazardous Materials				2	2	0											
	★ ★		2	2	0	0	0	0			★ ★		2	2	0	2	2	0			★ ★		2	2	0	2	2	0			★ ★		2	2	0	0	0	0	0	12
	生物學實驗	Biology Lab	1	0	2						生物化學Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0			食品分析與檢驗	Food Analysis and Inspection	2	2	0						實習專題Ⅱ	Special Topics Ⅱ	2	2	0			
	化學實驗	Chemistry Lab	1	0	2						生物化學實驗Ⅰ、Ⅱ	Biochemistry Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	2	1	0	2			食品分析與檢驗實驗	Food Analysis and Inspection Lab	1	0	3						專業實習	Specialty Practice	0	0	6			
	分析化學實驗	Analytical Chemistry Lab				1	0	2			營養學Ⅰ	Nutrition Ⅰ	2	2	0						食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	2	2	0						營養生化學	Nutritional Biochemistry				2	2	0
	分析化學	Analytical Chemistry				2	2	0			營養學實驗	Nutrition Lab	1	0	2						食品化學	Food Chemistry	2	2	0															
	有機化學	Organic Chemistry				2	2	0			普通微生物學	General Microbiology	2	2	0						團體膳食管理	Large-scale Food Service & Management	2	2	0															
	有機化學實驗	Organic Chemistry Lab				1	0	2			普通微生物學實驗	General Microbiology Lab	1	0	2						團體膳食管理實驗	Large-scale Food Service & Management and	1	0	3															
	食品加工學	Food Processing				2	2	0													膳食療養學Ⅰ、Ⅱ	Diet Therapy Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0												
	食品加工學實驗	Food Processing Lab				1	0	3													膳食療養學實驗Ⅰ、Ⅱ	Diet Therapy and Lab Ⅰ、Ⅱ	1	0	3	1	0	3												
																					公共衛生營養學	Public Health Nutrition				2	2	0												
																					專題研討	Nutrition Seminar				2	2	0												
																					營養實習-實習	Nutrition Practice -				1	0	4												
																					實習專題Ⅰ	Special Topics				2	2	0												
	★ ★		2	0	4	9	6	7			★ ★		9	6	6	3	2	2			★ ★		8	8	9	10	8	7			★ ★		8	2	8	2	2	0		56
專業選修	食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2	0						營養專業英文	Technical English Nutrition	2	2	0						體適能營養	Sport Nutrition	2	2	0						食品工廠管理	Management of Food Plant	2	2	0			
	營養科技概論	Introduction to Nutrition Science and Technology	2	2	0						中餐烹調與實習	Chinese Cuisine and Lab	2	0	4						食品儀器分析與實驗	Food Instrumentation Laboratory	2	0	2						臨床營養諮詢	Clinical Nutrition Consult	2	2	0			
	基礎微積分	Calculus	2	2	0						食品衛生法規	Food Sanitation Law	2	2	0						專業文獻導讀	Specialty Literature Reading	2	2	0						應用微生物學	Applied Microbiology				2	2	0
	食物學基礎	Food Fundamentals				2	2	0			餐飲管理與成本控制	Food & Beverage Management and Cost Control	2	2	0						素食營養	Vegetarian Nutrition				2	2	0			食品生物技術	Biotechnology				2	2	0
											營養學Ⅱ	Nutrition Ⅱ				2	2	0			營養評估與諮詢	Nutrition Evaluation & Consultation				2	2	0			營養與免疫	Nutrition and Immunology				2	2	0
											蛋白質化學	Amylo Pathology				2	2	0			食品添加物	Food Additives				2	2	0			營養與癌症	Nutrition and Aaine				2	2	0
											膳食設計與實驗	Dietary Desiain and Lab				2	0	4			臨床中式藥膳	Chinese Medicated Diet and Therapy				2	2	0			食品產業經營與管理	Management of Food Industry				2	2	0
											體重管理	Body weiaht management				2	2	0			臨床營養學	Clinical Nutrition				2	2	0			食品毒物學	Food Toicoloav				2	2	0
											烘焙科技與實驗	Bakery Technolov and Lab				2	0	4																						
											生命教育專	Life Stun Nutrition				2	2	0																						
											食品微生物學	Food Microbiolov				2	2	0																						
	★ ★		8	8	0	3	3	0					8	8	4	8	8	8					8	4	0	2	10	8	0				4	4	0	8	8	0		62
總時數	必修學分/時數		8	8	4	8	8	7			必修學分/時數		8	8	6	8	8	7			必修學分/時數		8	8	9	10	8	7			必修學分/時數		8	2	8	2	2	0		90
	選修學分/時數		4	4	0	2	2	0			選修學分/時數		4	4	0	0	0	0			選修學分/時數		4	4	0	0	0	0			選修學分/時數		2	2	0	0	0	0		38
	總學分/總時數		8	8	4	8	8	7			總學分/總時數		8	8	6	8	8	7			總學分/總時數		8	8	9	10	8	7			總學分/總時數		8	4	8	8	8	0		128

1.總學分規劃：最低畢業學分為128學分，包括:通識必修課程24學分【兩岸課程16學分、全一年文閱讀與寫作【上期：文化上期；英文上期】、通識職場英文Ⅰ上期、資訊科技概論期、體育Ⅰ、Ⅱ、歷史所、職務學習教育、勞動教育；核心通識課程8學分：邏輯思維與創意應用、本職學、公民與社會及歷史與文化】；通識選修課程(學期通識課程)8學分：【領域減為領域及少修2學分【藝學暨健康學院通識選修領域，全：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】，院可必修10學分，院可選修3學分，專業必修36學分，專業選修至少28學分(含系認所系課程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8學分/16小時；體育一年級(Ⅰ及Ⅱ)為必修，各為1學分/3小時，共計2學分/6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；體育三年級(Ⅴ及Ⅵ)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；英文能力分級教學，分成A、B、C三級。
3.實習說明：
實習學分(含校外實習0學分、校內實習1學分)
(1)校外實習(學分/專業實習-職場見習3小時、職業管理14小時、社區營養72小時)
(2)校內實習(學分/營養實習-基礎72小時)。
4.實務專題學分：共計6學分/4小時。
5.修習跨域學分學程之學分可抵承認為專業學分：
(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20學分)
(3)取得跨域學分學程證明書之學分(至少20學分)
(4)本條準第(2)&(3)條之學分者，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18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.專業門檢與配套措施說明：
(1)中文能力須通過系校中文能力檢測，未通過者需做交書II閱讀心得，經中文能力檢測小組審員重通過，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檢測，未通過者，可選修「英文檢定」的課程，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)資訊能力須通過系校「資訊能力證明認可列表」，未通過者，可參加「資訊能力輔導班」後，再參加證照認證考試；請參考本校學生資訊能力檢測實施要點；
(4)專業能力(取得以下二項其中一項即可)：1.取得各認可之相關專業證照，2.取得食品相關專利；專業能力配套措施請參考本系學生專業門檢概要表。
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，並納入專業學分。