

大仁科技大學 進修部 四技 食品科技系保健營養組 課程表(98)

98.05.20系課程委員會議通過
98.05.21院課程委員會議通過
98.06.10校課程委員會議通過
98.06.17教務會議通過

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								
	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數							
通識必修科目(18)																							
國文 I、II	Chinese I、II	2	2	2	2	史地通論	General Studies on History and Geography			2	2	創意思考與應用	Creative Thinking and Application	2	2								
英文 I、II	English I、II	2	2	2	2	藝術通論	Modern Arts			2	2	憲法與立國精神	Essence of Constitution and Legislation	2	2								
軍訓 I、II	Gymnastic I、II	0	2	0	2	圖書館資源利用	Library Resource and Internet Application			2	2												
體育 I、II	Army training I、II	0	2	0	2																		
合計		4	8	4	8	合計		0	0	6	6	合計		2	2	2	2						
校(院)訂基礎必修科目(11)																							
生物學	Biology	2	2			計算機概論	Introduction to Computer Science	2	2														
微積分	Calculus	2	2																				
化學	Chemistry	3	3																				
物理學	Physics			2	2																		
合計		7	7	2	2	合計		2	2	0	0	合計		0	0	0	0						
專業必修科目(59)																							
生物學實驗	Biology Lab	1	2			生物化學(1)(2)	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(1)(2)	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	食品加工學	Food Processing	2	2	1	2	食品衛生與安全學	Food Hygiene and Safety	2	2								
分析化學	Analytical Chemistry			2	2	食品加工學實驗	Food Processing 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 and Lab	1	2								
營養學 I	Nutrition I			2	2	營養學實驗	Nutrition Lab	1	2			膳食營養學 I、II	Diet Therapy	2	2	2	2						
食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	2	2			生物統計學	Statistics			2	2	膳食營養學實驗 I、II	Diet Therapy and Lab	1	2	1	2						
生理學	Physiology	2	2			食品微生物學	Food Microbiology	2	2			公共衛生營養學	Public Health Nutrition	2	2	2	2						
						生命期營養	Life Span Nutrition			2	2	營養專題討論	Nutrition Seminar			2	2						
												臨床營養學	Clinical Nutrition			2	2						
合計		6	8	8	10	合計		10	14	9	10	合計		13	16	9	10	合計		0	0	4	4
年級必修總計		17	23	14	20	年級必修總計		12	16	15	16	年級必修總計		15	18	11	12	年級必修總計		0	0	4	4
通識選修科目(10)																							
通識選修 I				2	2	通識選修 II		2	2			通識選修 IV、V		2	2	2	2						
						通識選修 III				2	2												
						軍訓 III、IV		0	2	0	2												
合計		0	0	2	2	合計		2	4	2	4	合計		2	2	2	2	合計		0	0	0	0
院訂選修科目(12)																							
						藥物濫用	Drug Abuse	2	2			生物資源利用	Bioresources Utilization	2	2			有害物質	Management of Hazardous Materials	2	2		
						機能性食品概論	Introduction to Functional Foods			2	2	綠色能源	Green Renewable Energy			2	2	家庭與婚姻	Marriage and Family			2	2
合計		0	0	0	0	合計		2	2	2	2	合計		2	2	2	2	合計		2	2	2	2
專業選修科目(30)																							
食物學原理	Food Fundamentals			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 - Specialty Practice - Clinical Nutrition	1	4		
						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-臨床營養	Specialty Practice - Diet Management	3	12		
						食品法規	Food Laws & Regulations	2	2			專業文獻導讀	Specialty Literature Reading	2	2			專業實習-膳食管理	Specialty Practice - Nutrition in Community	2	8		
						營養學 II	Nutrition II	2	2			膳食設計與實驗	Dietary Design and Lab			2	2	專業實習-社區營養	Specialty Practice - Nutrition in Community	1	4		
						應用病理學	Apply Pathology			2	2	營養評估與諮詢	Nutrition Evaluation & Consultation			2	2	實務專題	Special Topics	2	2		
						素食營養	Vegetarian Nutrition	2	2			食品添加物	Food Additives	2	2			食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2		
						體重管理	Body weight management	2	2			藥膳與食療	Chinese Medicated Diet and Therapy			2	2	保健食品	Health Foods	2	2		
						餐飲管理及成本控制	Food & Beverage Management and Cost Control			2	2							應用微生物學	Applied Microbiology	2	2		
						烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab			2	4							食品工廠管理	Management of Food Plant	2	2		
																		營養與免疫	Nutrition and Immunology			2	2
																		營養與老化	Nutrition and Aging			2	2
																		食品產業經營與管理	Management of Food Industry			2	2
																		食品毒物學	Food Toxicology			2	2
合計		0	0	2	2	合計		8	10	10	12	合計		6	6	8	8	合計		17	38	8	8
年級選修總計		0	0	4	4	年級選修總計		12	16	14	18	年級選修總計		10	10	12	12	年級選修總計		19	40	10	10
年級最低選修學分數		0	0	4	4	年級最低選修學分數		6	6	6	6	年級最低選修學分數		4	4	5	5	年級最低選修學分數		9	9	6	6
必修學分/時數		17	23	14	20	必修學分/時數		12	16	15	16	必修學分/時數		15	18	11	12	必修學分/時數		0	0	4	4
選修學分/時數		0	0	4	4	選修學分/時數		6	6	6	6	選修學分/時數		4	4	5	5	選修學分/時數		9	9	6	6
總學分/總時數		17	23	18	24	總學分/總時數		18	22	21	22	總學分/總時數		19	22	16	17	總學分/總時數		9	9	10	10

備註：
1. 專業至少應修128學分；其中必修88學分(校(院)訂基礎必修科目11學分；專業必修59學分；通識必修18學分；軍訓一年級必修0學分；二年級自由選修0學分；體育一年級必修0學分；服務教育一、二、三年級必修0學分)；英文能力分級教學，分成A、B、C、D四級，選修40學分，專業選修至少30學分(含院專業選修12學分及承辦外系課程6學分，不含通識課程)；通識選修至少10學分，分為五大領域，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。
2. 一至三年級每學期修習學分數不得少於16學分，不得多於28學分；四年級每學期修習學分數不得少於9學分，不得多於28學分。

校外實習192小時
校外實習128小時
校外實習64小時