

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系保健營養組 課程表(98)

98.05.29 課程委員會通過
98.05.21 院課程委員會通過
98.06.10 校課程委員會通過
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)													
	科目	上學期 學分	下學期 學分	時數	科目	上學期 學分	下學期 學分	時數	科目	上學期 學分	下學期 學分	時數	科目	上學期 學分	下學期 學分	時數										
通識必修科目(18)																										
國文I、II	Chinese I、II	2	2	2	服務教育III	0	2	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	創意思考與應用	2	2	2																		
服務教育I、II	Service education I、II	0	2	0	2	體育III、IV	0	2	0	2																
軍訓I、II	Gymnastic I、II	0	2	0	2	史地通論																				
體育I、II	Army training I、II	0	2	0	2	General Studies on History and Geography			2	2																
藝術通論	Modern Arts	2	2																							
圖書館資源利用	Library Resource and Internet Application			2	2																					
合計		6	12	6	12	合計	2	6	2	4	合計		0	0	2	2	合計	0	0	0	0					
校(院)訂基礎必修科目(11)																										
生物學	Biology	2	2																							
微積分	Calculus	2	2																							
化學	Chemistry	3	3																							
計算機概論	Introduction to Computer Science	2	2																							
物理學	Physics			2	2																					
合計		9	9	2	2	合計	0	0	0	0	合計		0	0	0	0	合計									
專業必修科目(59)																										
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	食品加工學	Food Processing	2	2		食品衛生與安全學	Food Hygiene and Safety	2	2		實務專題	Special Topics					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	生物統計學	Statistics			2	2	膳食營養學	Diet Therapy	2	2	2	2									
生理學	Physiology	2	2		2	2	2	2	2	2	2	膳食營養學實驗	Diet Therapy and Lab	1	2	1	2									
營養學實驗	Nutrition Lab			1	2							公共衛生營養學	Public Health Nutrition			2	2									
												營養專題討論	Nutrition Seminar			2	2									
												臨床營養學	Clinical Nutrition			2	2									
												實務專題	Special Topics			2	2									
合計		2	4	11	14	合計	9	12	7	8	合計		13	16	11	12	合計					0	0	6	6	
年級必修總計		17	25	19	28	年級必修總計	11	18	9	12	年級必修總計		13	16	13	14	年級必修總計					0	0	6	6	
通識選修科目(10)																										
					通識選修II				2	2				2	2	2	2									
				2	2	通識選修III				2	2															
						家訓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		
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		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	合計							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					1	4			
食品科技概論	Introduction to Food Science and Technology	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		營養實習-臨床營養	Specialty Practice -Clinical Nutrition					3	12			
						食品法規	Food Laws & Regulations	2	2		專業文獻導讀	Specialty Literature Reading	2	2		營養實習-膳食管理	Specialty Practice -Diet Management					2	8			
						營養學II	Nutrition II	2	2		膳食設計與實驗	Dietary Design and Lab			2	2	營養實習-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	食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point					2	2	
						素食營養	Vegetarian Nutrition			2	2	食品添加物	Food Additives			2	2	保健食品	Health Foods					2	2	
						體重管理	Body weight management			2	2	藥膳與食療	Chinese Medicated Diet and Therapy			2	2	應用微生物學	Applied Microbiology					2	2	
						餐飲管理與成本控制	Food & Beverage Management and Cost Control			2	2					2	2	食品工廠管理	Management of Food Plant					2	2	
						烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab			2	4					2	2	營養與免疫	Nutrition and Immunology					2	2	
						食品微生物學	Food Microbiology			2	2					2	2	營養與老化	Nutrition and Aging					2	2	
																2	2	食品產業經營管理	Management of Food Industry					2	2	
																2	2	食品毒物學	Food Toxicology					2	2	
																2	2	職業認知與倫理	Introduction to Career and Ethic					2	2	
																2	2	職業認知與倫理講座	Career and ethic lectures					2	2	
合計		2	2	2	2	合計	8	10	12	14	合計	6	6	8	8	合計							17	38	10	10
年級選修總計		2	2	4	4	年級選修總計	12	16	20	20	年級選修總計	10	10	12	12	年級選修總計							19	40	12	12
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	25	19	28	必修學分/時數	11	18	9	12	必修學分/時數	13	16	13	14	必修學分/時數							0	0	6	6
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	25	23	32	總學分/總時數	17	24	15	18	總學分/總時數	17	20	18	19	總學分/總時數							9	9	12	12

備註：
1. 畢業至少應修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、二年級必修0學分；服務教育一、二年級必修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、生命倫理與環境領域，每個領域至少選修2學分。
2. 一至三年級每學期選修學分數不得少於16學分，不得多於28學分；四年級每學期選修學分數不得少於9學分，不得多於28學分。