

大仁科技大學 日間部 四技進修部 食品科技系保健營養組 課程表(100學年度)

100.1.6系課程委員會  
100.3.24院課程委員會  
100. . 校課程委員會  
100. . 教務會

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年									
	科 目	上學期		下學期		科 目	上學期		下學期		科 目	上學期		下學期		科 目						
		授 課 學 分	實 習 ( 驗 ) 時 數	授 課 學 分	實 習 ( 驗 ) 時 數		授 課 學 分	實 習 ( 驗 ) 時 數	授 課 學 分	實 習 ( 驗 ) 時 數		授 課 學 分	實 習 ( 驗 ) 時 數	授 課 學 分	實 習 ( 驗 ) 時 數							
校訂必修科目(6)																						
生物學	Biology	2	2																			
計算機概論	Introduction to Computer Science	2	2																			
物理學	Physics			2	2																	
合計		4	4	0	2	2	0	合計		0	0	0	0	0	0	合計	0	0	0	0		
院訂必修科目(9)																						
專業化學	Professional Chemistry	3	3			生物統計學	Biostatistics			2	2											
基礎微積分	Basic Calculus	2	2																			
生理學	Physiology			2	2																	
合計		5	5	0	2	2	0	合計		0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	0		
通識必修科目(18)																						
國文I、II	Chinese I - II	2	2	2	2	創意思考與應用	Creative Thinking and Application	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	2	史地通論	General Studies on History and Geography			2	2											
體育I、II	Army training I - II	0	2	0	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	8	0	6	8	0	合計		2	2	0	2	2	0	合計	0	0	0	2		
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	
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	
分析化學實驗	Analytical Chemistry Lab		1	2	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	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		食品微生物學	Food Microbiology			2	2	膳食營養學	Diet Therapy	2	2	2	2					
營養學實驗	Nutrition 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	合計		9	6	5	4	2	合計		13	10	6	11	10	
通識選修科目(10)																						
通識選修I、II	Common sense training	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	合計		2	4	0	2	4	0	合計	2	2	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		性別議題	Gender issues		2	
						合計			2	2	0	2	2	0	2	合計		2	2	0	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			專業實習-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			專業實習-膳食管理	Specialty Practice - Diet Management	2	8	
						營養學II	Nutrition II	2	2			素食營養	Vegetarian Nutrition		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			食品安全管制系統	Hazard Analysis Critical Control Point	2	2	
						膳食設計與實驗	Dietary Design and Lab		2	2		食品添加物	Food Additives	2	2			保健食品	Health Foods		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	
						飲食管理及成本控制	Food & Beverage Management and Cost Control		2	2							食品工廠管理	Management of Food Plant		2		
						烘焙技術及實驗	Bakery Technology and Lab		2	4							營養與免疫	Nutrition and Immunology		2		
						生命期營養	Life Span Nutrition		2	2							營養與老化	Nutrition and Ageing		2		
																	食品產業經營與管理	Management of Food Industry		2		
																	食品毒物學	Food Toxicology		2		
																	職涯認知與倫理			2		
																	職涯認知與倫理講座			2		
合計		2	2	0	2	2	0	合計		8	6	4	12	8	6	合計		6	6	0	8	8
年級選修總計		4	6	0	4	6	0	年級選修總計		12	12	4	16	14	6	年級選修總計		10	10	0	10	10
年級最低選修學分數		2	2	4	4	4	4	年級最低選修學分數		6	6	8	8	8	8	年級最低選修學分數		4	4	3	3	3
必修學分/時數		17	17	4	19	18	6	必修學分/時數		11	8	6	9	8	2	必修學分/時數		13	10	6	13	12
選修學分/時數		2	2	0	4	4	0	選修學分/時數		6	6	0	8	8	0	選修學分/時數		4	4	0	3	3
總學分/總時數		19	19	4	23	22	6	總學分/總時數		17	14	6	17	16	2	總學分/總時數		17	14	6	16	15

1. 學業規定：學校修習6修分，通過修習55修分，通過修習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（含承認課程12學分，不含通識課程），畢業至少累積128修分。體育一、二級學生必修60分鐘/小時。  
2. 年級學生考評說明：一年級三年級選修至多10學分，最後一年修滿25學分。  
3. 實習說明：實習1學分（一年級校外實習6個月，專業實習或社區營養校外實習144小時，社區營養校外實習72小時，校內：營養實習-基礎1學分72小時）。

