104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

104.01.19系課程委員會會議通過
104.05.07院課程委員會會議通過
104.05.29校課程委員會會議通過
104.08.11系課程委員會會議修正通過
104.09.10院課程委員會議修正通過
104.10.16校課程委員會議修正通過
104.11.23系課程委員會會議修正通過
104.11.25院課程委員會會議修正通過
104.12.11校課程委員會會議修正通過

類別	第一學年							第二學年							第三學年							第四學年						
		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	授課時數	實習（驗）時數	學分	授課時數	實習（驗）時數	科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	學分	授課時數	實習（驗）時數	科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	學分	授課時數	實習（驗）時數	科目	學分	授課時數	實習（驗）時數	學分	授課時數	實習（驗）時數
通識必修	中文閱讀與書寫Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	服務學習教育	0	2	0				公民與社會				2	2	0							
	英文Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	邏輯思維與創意應用	2	2	0																	
	勞動教育	0	2	0				體育Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0														
	體育Ⅰ、Ⅱ	1	2	0	1	2	0	歷史與文化				2	2	0														
	幸福學	2	2	0				通用職場英文Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0														
	資訊科技與應用				2	2	0																					
	合　計	7	10	0	7	8	0	**合　計**	4	8	0	4	6	0	**合　計**	0	0	0	2	2	0	**合　計**	0	0	0	0	0	0
通識選修								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Ⅰ、Ⅱ		2	0	0	2	0	全民國防教育軍事訓練Ⅲ、Ⅳ	0	2	0	0	2	0	全民國防教育軍事訓練Ⅴ	0	2	0									
	合　計	0	2	0	0	2	0	**合　計**	2	4	0	2	4	0	**合　計**	2	4	0	2	2	0	**合　計**	0	0	0	0	0	0
院訂必修	生物學	2	2	0				生物統計學				2	2	0														
	化學	2	2	0				職涯發展與倫理法律	2	2	0																	
	生理學				2	2	0																					
	合　計	4	4	0	2	2	0	**合　計**	2	2	0	2	2	0	**合　計**	0	0	0	0	0	0	**合　計**	0	0	0	0	0	0
院訂選修	獸醫學概論	2	2	0				藥物濫用	2	2	0				性別議題	2	2	0				生物資源利用	2	2	0			
								保健食品概論				2	2	0	有害物質管理				2	2	0							
	合　計	2	2	0	0	0	0	**合　計**	2	2	0	2	2	0	**合　計**	2	2	0	2	2	0	**合　計**	2	2	0	0	0	0
專業必修	生物學實驗	1	0	2				生物化學Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0	食品分析	2	2	0				專業實習	6	0	24			
	化學實驗	1	0	2				生物化學實驗Ⅰ、Ⅱ	1	0	2	1	0	2	食品分析實驗	1	0	3				實務專題Ⅰ	2	0	2			
	營養學				3	3	0	普通微生物學	2	2	0				食品衛生與安全	2	2	0				實務專題Ⅱ				2	0	2
	營養學實驗				1	0	2	膳食設計與實驗	2	2	0				食品化學	2	2	0				營養生化學				2	2	0
	有機化學				2	2	0	生命期營養	2	2	0				團體膳食管理	2	2	0										
	有機化學實驗				1	0	2	公共衛生營養學				2	2	0	團體膳食管理實驗	1	0	2										
	食品加工學				2	2	0	食品微生物學				2	2	0	膳食療養學Ⅰ、Ⅱ	2	2	0	2	2	0							
	食品加工學實驗				1	0	2	食品微生物學實驗				1	0	2	膳食療養學實驗Ⅰ、Ⅱ	1	0	2	1	0	2							
															專題討論				2	2	0							
															營養評估與諮詢				2	2	0							
															營養實習-基礎				1	0	4							
															臨床營養學				2	2	0							
	合　計	2	0	4	10	7	6	**合　計**	9	8	2	8	6	4	**合　計**	13	10	7	10	8	6	**合　計**	8	0	26	4	2	2
專業選修	食品科技概論	2	2	0				營養專業英文	2	2	0				體適能營養	2	2	0				食品工廠管理	2	2	0			
	營養科技概論	2	2	0				中餐烹調與實習	2	0	4				食品儀器分析	2	2	0				食品安全管制系統	2	2	0			
	基礎微積分	2	2	0				食品衛生法規	2	2	0				專業文獻導讀	2	2	0				應用微生物學				2	2	0
	食物學原理				2	2	0	餐飲管理及成本控制	2	2	0				素食營養				2	2	0	食品生物技術				2	2	0
	分析化學實驗				1	0	2	應用病理學				2	2	0	食品添加物				2	2	0	營養與免疫				2	2	0
	分析化學				2	2	0	體重管理				2	2	0	藥膳與食療				2	2	0	營養與老化				2	2	0
								烘焙技術及實驗				2	0	4								食品毒物學				2	2	0
								食品產業經營與管理				2	2	0														
	合　計	6	6	0	5	4	2		8	6	4	8	6	4		6	6	0	6	6	0		4	4	0	10	10	0
總計	必修學分/時數	13	14	4	19	17	6	必修學分/時數	15	18	2	14	14	4	必修學分/時數	13	10	7	12	10	6	必修學分/時數	8	0	26	4	2	2
	選修學分/時數	4	4	0	2	2	0	選修學分/時數	2	2	0	6	6	0	選修學分/時數	4	4	0	4	4	0	選修學分/時數	2	2	0	6	6	0
	總學分/總時數	**17**	**18**	**4**	**21**	**19**	**6**	**總學分/總時數**	**17**	**20**	**2**	**20**	**20**	**4**	**總學分/總時數**	**17**	**14**	**7**	**16**	**14**	**6**	**總學分/總時數**	**10**	**2**	**26**	**10**	**8**	**2**

備註

1.總學分說明：最低畢業學分為128學分，包括:通識必修課程24學分【含:中文閱讀與書寫Ⅰ及Ⅱ，英文Ⅰ及Ⅱ，通用職場英文Ⅰ及Ⅱ，資訊科技與應用，體育Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ及Ⅳ，服務學習教育，勞動教育，邏輯思維與創意應用，幸福學，公民與社會及歷史與文化】，通識選修課程8學分，4個領域每個領域至少修2學分【藥學暨健康學院通識選修領域，含: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】，院訂必修10學分，院訂選修2學分(至少需修畢一門2學分院訂選修科目，並納入畢業總學分)，專業必修64學分，專業選修至少20學分（含承認外系課程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0學分/10小時；體育一年級(Ⅰ及Ⅱ）為必修，各為1學分/2小時，共計2學分/4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；勞動教育一年級為必修0學分/2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7學分(含校外實習6學分，校內實習1學分)
(1)校外實習6學分(專業實習-臨床營養216小時、膳食管理144小時、社區營養72小時)
(2)校內實習1學分(營養實習-基礎72小時)。

4.實務專題學分：共計4學分/4小時。

5.修習跨領域學分學程之學分可被承認為畢業學分：
（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16學分）
（3）取得跨領域學分學程證明書之學分（至少16學分）
（4）未取得第(2)或(3)項之學分者，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16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.畢業門檻與配套措施說明：
(1)中文能力須通過本校中文能力檢測，未通過者需繳交書目閱讀心得，經中文能力檢測小組委員審查通過，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初級，未通過者，可選修「英文檢定」初級課程，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)資訊能力須通過本校「資訊能力證照認可列表」內所列之證照項目，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(取得以下三項其中一項即可)-Ⅰ取得系認可之相關專業證照、Ⅱ參與相關專業競賽獲獎、Ⅲ獲得食品相關專利：專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。

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，並納入畢業學分。

9.製藥暨保健產業學分學程依大仁科技大學藥學暨健康學院「製藥暨保健產業學分學程」實施要點辦理。

10.食品藥物安全專業人才培育計畫計畫跨領域學程課程均可被承認為畢業學分　，依大仁科技大學藥學暨健康學院「食品藥物安全專業人才培育跨領域學程」實施要點辦理。

食品藥物安全人才培育跨領域學程　課程表

課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期			課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期		
食品分析與檢驗Ⅰ	2	2	食品科技系食品技術與應用組	三	上			環境污染物分析	2	2	環境與職業安全衛生系	三	下		
食品分析與檢驗實驗Ⅰ	1	3	食品科技系食品技術與應用組	三	上			環境污染物分析實驗	2	4	環境與職業安全衛生系	三	下		
微生物檢驗技術與實驗	2	4	食品科技系食品技術與應用組	三	上			西藥製藥品管制	2	2	藥學系	三	下		
分子生物技術實驗	2	4	生物科技系	三	上			校外實習	4	8	藥學/食品技應組 /生科/環安系	三	下		
生物性安全檢驗分析實驗	2	4	生物科技系	三	下			中藥品質管制與實驗Ⅰ	2	4	藥學系	四	上		
食品分析與檢驗Ⅱ	2	2	食品科技系食品技術與應用組	三	下			中藥品質管制與實驗Ⅱ	2	4	藥學系	四	下		
食品分析與檢驗實驗Ⅱ	1	3	食品科技系食品技術與應用組	三	下										
動物倫理與實務	2	4	生物科技系	三	下			合　計	16	24					
合　計	14	26						總　計	28	50					

備註:
一.大仁科技大學藥學暨健康學院（以下簡稱本院）為鼓勵學生跨領域學習食品藥物安全培養第二專長促進就業機會，特別設置『食品藥物安全專業人才培育跨領域』學程（以下簡稱本學程）。二.本學程規劃之課程由藥學系、食品科技系、生物科技系、環境與職業安全衛生系共同開設。三.本院各系所之在學學生已修習生理學、生物學、生物統計學、化學、職涯發展與倫理法律(或相關課程)至少3門課程，得申請修習本學程。四.學生申請修習本學程，應依照本校公佈之辦法，於公告時間內提出申請，逾期不受理。五.本學程課程規劃表，核心專業課程應修習8學分與實作課程16學分，校外實習4學分，全部課程應修28學分，方授予學分學程證書。六.學生修習本學程之科目及學分數可計入主修系所畢業應修學分數內，其採認/方式由其主修系所主任認定之。七.學生每學期修習本學程科目學分，須與同主修系所修習科目學分合併計入當學期修習科目之學分總數，其學分總數應依本校相關規定辦理。八.學生修習本學程各科課程之成績，計入當學期學業平均成績。九.學生不得因修習本學程而申請延長修業年限。十.放棄學程修習資格並申請畢業者，應在每學期期末考試(畢業考試)後一週內向學院提出申請，核可後取消修習資格，且不得於畢業後再要求補修學程課程。十一.本實施要點如有未規定事宜，悉依本校辦法規定辦理。十二.本學程實施要點，經院務會議通過，送校課程委員會，教務會議審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

製藥暨保健產業學分學程 課程表

課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期			課程名稱	學分	時數	開課學系	年級	學期		
生物學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一	上			藥品暨保健品製造與法規	3	3	藥學系	四	上		
化學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一	上			藥品暨保健品R&D特論	2	2	藥學系	四	下		
生理學	2	2	藥學系、食品系、生科系	一	下			藥品暨保健品品質管理(含實驗)	6	12	藥學系	三	上		
職涯發展與倫理法律	2	2	藥學系、食品系、生科系	三	上			藥品暨保健品製造技術(含實驗)	6	12	藥學系	四	上		
生物統計學	2	2	藥學系、食品系、生科系	三	下			製藥暨保健品品質管理實務實習	2	4	藥學系	三	下		
								製藥暨保健品生產實務實習	2	4	藥學系	四	上		
								合　計	21	37					
合　計	10	10						總　計	31	47					

一、大仁科技大學藥學暨健康學院（以下簡稱本院）為鼓勵學生跨領域學習製藥暨保健產業課程培養第二專長促進就業機會，特別設置『製藥暨保健產業學分學程』學程（以下簡稱本學程）。二、本學程規劃之課程由藥學系、食品科技系、生物科技系共同開設。三、本院各系所之在學學生已修習生理學、生物學、生物統計學、化學、職涯發展與倫理法律(或相關課程)至少3門課程，得申請修習本學程。四、學生申請修習本學程，應依照本校公佈之辦法，於公告時間內提出申請，逾期不受理。五、本學程課程規劃表，核心專業課程應修習5學分與實作課程12學分，校外實習4學分，全部課程應修21學分，方授予學分學程證書。六、學生修習本學程之科目及學分數可計入主修系所畢業應修學分數內，其採認/方式由其主修系所主任認定之。七、學生每學期修習本學程科目學分，須與同主修系所修習科目學分合併計入當學期修習科目之學分總數，其學分總數應依本校相關規定辦理。八、學生修習本學程各科課程之成績，計入當學期學業平均成績。九、學生不得因修習本學程而申請延長修業年限。十、放棄學程修習資格並申請畢業者，應在每學期期末考試(畢業考試)後一週內向學院提出申請，核可後取消修習資格，且不得於畢業後再要求補修學程課程。十一、本實施要點如有未規定事宜，悉依本校辦法規定辦理。十二、本學程實施要點，經院務會議通過，送校課程委員會，教務會議審議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。