

大仁科技大學 日間部 四技 食品科技系保健營養組 課程表(99學年度)

99.10.21為課程委員會通過
99.11.30院課程委員會通過
99.12.14校課程委員會通過
99.12.23教務會議通過

類別	第一學年				第二學年				第三學年				第四學年				總計							
	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		上學期		下學期				
		學分	授課時數	實習(驗)時數	學分		授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數		實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數			學分	授課時數	實習(驗)時數	學分	授課時數	實習(驗)時數	
必	校訂必修科目(6)																							
	生物學	2	2																					
	計算機概論	2	2																					
	物理學			2	2																			
	合計	4	4	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	院訂必修科目(7)																							
	專業化學	3	3			生物統計學			2	2														
	基礎微積分	2	2																					
	合計	5	5	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	通識必修科目(18)																							
國文I、II	2	2	2	2	服務學習教育	0	2						2	2										
英文I、II	2	2	2	2	創意思考與應用	2	2																	
勞動教育I、II	0	2	0	2	體育III、IV	0	2	0	2															
體育I、II	0	2	0	2	史地通論			2	2															
藝術通論	2	2																						
圖書館資源利用			2	2																				
合計	6	10	0	6	10	0	2	4	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0				
專業必修科目(57)																								
生物學實驗	1	2			生物化學	2	2	2	2	食品分析與檢驗	2	2			生物技術				2	2				
化學實驗	1	2			生物化學實驗	1	2	1	2	食品分析與檢驗實驗	1	2			營養生化學				2	2				
分析化學實驗			1	2	食品加工學	2	2			食品衛生與安全學	2	2			實務專題	2	2							
分析化學			2	2	食品加工學實驗	1	2			食品化學	2	2												
有機化學			2	2	普通微生物學	2	2			團體膳食管理	2	2												
有機化學實驗			1	2	普通微生物學實驗	1	2			團體膳食管理實驗	1	2												
營養學 I			2	2	食品微生物學			2	2	膳食營養學	2	2	2	2										
生理學			2	2						膳食營養學實驗	1	2	1	2										
營養學實驗			1	2						公共衛生營養學				2	2									
										專題討論				2	2									
										臨床營養學				2	2									
										實務專題				2	2									
合計	2	0	4	11	8	6	9	6	6	5	4	2	13	10	6	11	10	2	2	2	0	4	4	0
通識選修科目(10)																								
通識選修 I、II	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	0	2	0	2	軍訓 III、IV	0	2	0	2															
合計	2	4	0	2	4	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
院訂選修科目(12)																								
					藥物濫用	2	2			生物資源利用	2	2			有害物質管理	2	2							
					機能性食品概論			2	2	綠色能源			2	2	性別議題			2	2					
合計	0	0	0	0	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	0				
專業選修科目(30)																								
食品科技概論	2	2			營養專業英文	2	2			體適能營養	2	2			營養實習-基礎	1	4							
食物學原理			2	2	中餐烹調與實習	2	4			食品儀器分析	2	2			專業實習-臨床營養	3	12							
					食品法規	2	2			專業文獻導讀	2	2			專業實習-膳食管理	2	8							
					營養學 II	2	2			膳食設計與實驗			2	2	專業實習-社區營養	1	4							
					應用病理學			2	2	營養評估與諮詢			2	2	食品安全管制系統	2	2							
					素食營養			2	2	食品添加物			2	2	保健食品	2	2							
					體重管理			2	2	膳膳與食療			2	2	應用微生物學	2	2							
					餐飲管理及成本控制			2	2					食品工廠管理	2	2								
					烘焙技術及實驗			2	4					營養與免疫					2	2				
					生命期營養			2	2					營養與老化					2	2				
														食品產業經營與管理					2	2				
														食品毒物學					2	2				
														職涯認知與倫理	2	2								
														職涯認知與倫理講座					2	2				
合計	2	2	0	2	2	0	8	6	4	12	10	4	6	6	0	8	6	2	17	10	28	10	10	0
年級選修總計	4	6	0	4	6	0	12	12	4	16	16	4	10	10	0	10	8	2	19	12	28	12	12	0
年級最低選修學分數	2	2	4	4	4	6	6	8	8	6	6	4	4	4	3	3	3	3	9	9	4	4	4	0
必修學分/時數	17	19	4	19	20	6	11	12	6	9	10	2	13	10	6	13	12	2	2	2	0	4	4	0
選修學分/時數	2	2	0	4	4	0	6	6	0	8	8	0	4	4	0	3	3	0	9	9	0	4	4	0
總學分/總時數	19	21	4	23	24	6	17	18	18	2	17	14	6	16	15	2	11	11	0	8	8	0	8	0
備註	1.總學分說明:校訂必修6學分,通識必修18學分,院訂必修7學分,專業必修57學分,通識選修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(含承認外系課程12學分,不含通識課程);畢業至少應修128學分。軍訓一、二年級(I、II、III、IV)為選修,各為0學分/2小時,共計0學分/8小時;體育一、二年級(I、II、III、IV)為必修,各為0學分/2小時,共計0學分/8小時;勞動教育一年級(I、II)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、D四級。																							
	2.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。																							
	3.實習說明:實習7學分(含校外實習6學分-專業實習-臨床營養校外實習192小時,膳食管理校外實習128小時,社區營養校外實習64小時,校內實習1學分)。																							
	4.畢業門檻與配套措施說明:語文能力須通過CSEPT100分或同等級英文檢考試,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。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,專業能力未通過者開設相關專業證照輔導班。專業能力配套措施請參考本系學生畢業門檻規畫表。																							
	5.至少須修一門院訂選修科目,並可列入畢業學分。以下機能性食品概論2學分/2小時,為本系指定之院選修科目,並列入畢業學分。																							