大仁科技大學　日間部　四技　食品科技系保健營養組　課程表(97)

2010/9/23

97.04.17系務會議通過　97.04.18院課程委員會通過　97.05.07校課程委員會通
97.06.18教務會議通過　98.03.31校課程委員會通過

類別	第一學年(97)					第二學年(98)					第三學年(99)					第四學年(100)				
	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	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
必修	**通識必修科目(18)**																			
	國文I、II	2	2	2	2	服務教育III	0	2			憲法與立國精神			2	2					
	英文I、II	2	2	2	2	創意思考與應用	2	2												
	服務教育I、II	0	2	0	2	體育III、IV	0	2	0	2										
	軍訓I、II	0	2	0	2	史地通論			2	2										
	體育I、II	0	2	0	2															
	藝術通論	2	2																	
	圖書館資源利用			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	2	2																	
	微積分	2	2																	
	化學	3	3																	
	計算機概論	2	2																	
	物理學			2	2															
	合　計	9	9	2	2	合　計	0	0	0	0	合　計	0	0	0	0	合　計	0	0	0	0
	專業必修科目(59)																			
	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							
	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	生物統計學			2	2	膳食療養學	2	2	2	2					
	食品科技概論	2	2			食品微生物學			2	2	膳食療養學實驗	1	2	1	2					
	生理學			2	2	生命期營養			2	2	公共衛生營養學			2	2					
	營養學實驗			1	2						營養專題討論			2	2					
											臨床營養學			2	2					
	合　計	4	6	11	14	**合　計**	9	12	9	10	**合　計**	13	16	9	10	**合　計**	0	0	4	4
	年級必修總計	19	27	19	28	年級必修總計	11	18	11	14	年級必修總計	13	16	11	12	年級必修總計	0	0	4	4
選修	**通識選修科目(10)**																			
						通識選修II	2	2			通識選修IV、V	2	2	2	2					
	通識選修I			2	2	通識選修III			2	2										
						軍訓選修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	2	2			生物資源利用	2	2			有害物質	2	2		
						機能性食品概論			2	2	綠色能源			2	2	家庭與婚姻			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			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		
						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		校外實習192小時
						食品法規	2	2			專業文獻導讀	2	2			專業實習-膳食管理	2	8		校外實習128小時
						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		校外實習64小時
						應用病理學			2	2	營養評估與諮詢			2	2	實務專題	2	2		
						素食營養			2	2	食品添加物			2	2	食品安全管制系統	2	2		
						體重管理			2	2	藥膳與食療			2	2	保健食品	2	2		
						餐飲管理及成本控制			2	2						應用微生物學	2	2		
						烘焙技術及實驗			2	4						食品工廠管理	2	2		
																營養與免疫			2	2
																營養與老化			2	2
																食品產業管理與經營			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	0	0	2	2	**合　計**	8	10	10	12	**合　計**	6	6	8	8	**合　計**	19	40	10	10
	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	21	42	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	8	6	8	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
總計	必修學分/時數	19	27	19	28	必修學分/時數	11	18	11	14	必修學分/時數	13	16	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	8	6	8	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	19	27	23	32	總學分/總時數	17	26	17	22	總學分/總時數	17	20	16	17	總學分/總時數	9	9	10	10

備註：

1. 畢業至少應修128學分；其中必修88學分(校訂基礎必修科目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；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(含承認外系課程6學分，不含通識課程。軍訓二年級自由選修0學分。)
（專業選修至少30學分；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。