

大仁科技大學 進修部 四技 食品科技系保健營養組 課程表(101學年度)

101.04.10系課程委員會通過
 101.05.17院課程委員會通過
 101.05.31校課程委員會通過
 101.06.08教務會議通過
 101.12.20系課程委員會修正通過
 102.02.20院課程委員會修正通過
 102.03.19校課程委員會修正通過
 102.03.28教務會議修正通過

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(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數	科目	學分	授課(驗)時數			
	通識必修科目(22)																										
	國文I、II	2	2	2	2	創意思考與應用	2	2				憲法與立國精神				2	2										
	英文I、II	2	2	2	2	史地通論				2	2																
	體育I、II	0	2	0	2	藝術通論				2	2																
	資訊科技與應用	2	2			實用英文				2	2																
	圖書館資源利用	2	2																								
	合計	8	10	0	4	6	0	合計	2	2	0	6	6	0	合計	0	0	0	2	2	0	合計	0	0	0	0	0
	院訂必修科目(11)																										
	生物學	2	2			生物統計學				2	2																
	專業化學	3	3			職場倫理與法律	2	2																			
	生理學			2	2																						
	合計	5	5	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	
	專業必修科目(55)																										
	生物學實驗	1	2			生物化學	2	2	2	2	食品分析與檢驗	2	2			食品生物技術					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	營養學I	2	2			食品衛生與安全	2	2			實務專題	2	2									
	分析化學			2	2	營養學實驗	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														
	食品加工學			2	2	食品微生物學			2	2	膳食營養學	2	2	2	2												
	食品加工學實驗			1	2						膳食營養學實驗	1	2	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	9	6	6	合計	9	6	6	5	4	2	合計	13	10	6	11	10	2	合計	2	2	0	4	4
	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	合計	2	4	0	2	4	0	合計	2	2	0	0	0	0	合計	0	0	0	0	
	院訂選修科目(2)																										
						藥物濫用	2	2			性別議題	2	2			生物資源利用	2	2									
						機能性食品概論			2	2	有害物質管理			2	2												
	合計	0	0	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	
	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									
	食品科技概論	2	2			中餐烹調與實習	2	4			食品儀器分析	2	2			專業實習	6	24									
	基礎微積分	2	2			食品法規	2	2			專業文獻導讀	2	2			食品安全管制系統	2	2									
						餐飲管理及成本控制	2	2			素食營養			2	2	保健食品	2	2									
						營養學II			2	2	營養評估與諮詢			2	2	應用微生物學	2	2									
						應用病理學			2	2	食品添加物			2	2	食品工廠管理	2	2									
						膳食設計與實驗			2	2	藥膳與食療			2	2	營養與免疫							2	2			
						體重管理			2	2						營養與老化							2	2			
						烘焙技術及實驗			2	4						食品產業經營與管理							2	2			
						生命期營養			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	4	4	0	2	2	0	合計	8	6	4	12	8	6	合計	6	6	0	8	8	0	合計	17	10	28	10	
	年級選修總計	6	8	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	0	年級選修總計	19	12	28	10	
	年級最低選修學分數	2	2	4	4	年級最低選修學分數	6	6	8	8	年級最低選修學分數	4	4	3	3	年級最低選修學分數	9	9	4	4	4	4	4	4	4		
	必修學分/時數	15	15	4	15	14	6	必修學分/時數	13	10	6	13	12	2	必修學分/時數	13	10	6	13	12	2	必修學分/時數	2	2	0	4	
	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	0	選修學分/時數	8	8	0	5	
	總學分/總時數	17	17	4	19	18	6	總學分/總時數	19	16	6	21	20	2	總學分/總時數	17	14	6	16	15	2	總學分/總時數	10	10	0	9	
備註	1. 總學分說明:通識必修22學分,院訂必修11學分,專業必修55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28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。體育一、二年級必修0學分/2小時。 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216小時、膳食管理校外實習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)。																										