

保健營養系【四年制日間部】科目表（112入學年度）

112.11.23

112年3月1日111學年度第4次保健營養系課程委員會會議通過

112年3月20日111學年度第2次醫學與健康學院課程委員會會議通過

112年4月20日111學年度第2次校課程委員會會議通過

課程 序號	系科 代碼	組 別	類別 代碼	類別名稱	群別 代碼	群別名稱	選別 代碼	科目名稱	學分 數	授課 時數	實習 時數	建議修 課學年	建議修 課學期	課程屬性(可複選)	備註
1	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-青春物語與夢想實踐	2	2	0	112	1		
2	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-旅行文學與創意企劃	2	2	0	112	1		四選一
3	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-飲食文學與文案設計	2	2	0	112	1		
4	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(一)-愛情文學與告白攻略	2	2	0	112	1		
5	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-人文觀照與多元表達	2	2	0	112	2		
6	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-生命敘事與家族書寫	2	2	0	112	2		
7	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-武俠小說與腳本編寫	2	2	0	112	2		五選一
8	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-說理人生與專題寫作	2	2	0	112	2		
9	HP	0	P	基礎通識	M7	中國語文學群	1	閱讀書寫(二)-自然文學與報導寫作	2	2	0	112	2		
10	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-英語發音	1	1	0	112	1		
11	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-基礎聽力	1	1	0	112	1		
12	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-日常生活會話	1	1	0	112	1		七選二
13	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-節慶文化	1	1	0	112	1		
14	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-西洋電影賞析	1	1	0	112	1		
15	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-西洋歌曲賞析	1	1	0	112	1		
16	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(一)-新聞英文	1	1	0	112	1		
17	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)-繪本閱讀	1	1	0	112	2		
18	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)-海外旅遊	1	1	0	112	2		
19	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)-醫療保健	1	1	0	112	2		六選二
20	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)-休閒活動	1	1	0	112	2		
21	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)-閱讀技巧	1	1	0	112	2		
22	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	1	生活情境英文(二)-寫作技巧	1	1	0	112	2		
23	HP	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	1	國際職場英文	2	2	0	114	1		
24	HP	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	1	第二外語-語言別(視實際開課科目)	2	2	0	114	1		三選一
25	HP	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	1	中級英語測驗解析	2	2	0	114	1		
26	HP	0	P	基礎通識	L4	職場外語群	2	進階第二外語-語言別(視實際開課科目)	2	2	0	114	1		認列跨系選修學分
27	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	2	英語能力檢定(一)	2	2	0	113	1		認列跨系選修學分
28	HP	0	P	基礎通識	M8	外國語文學群	2	英語能力檢定(二)	2	2	0	113	2		認列跨系選修學分
29	HP	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-用邏輯來解決問題	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算	
30	HP	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-輕鬆堆積木寫程式	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算	
31	HP	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-創意開發運用App	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算	四選一
32	HP	0	P	基礎通識	Q7	資訊學群	1	程式設計-讓機器人動起來	2	2	0	113	1或2	程式設計或邏輯運算	
33	HP	0	P	基礎通識	R1	體育學群	1	運動與健康(一)	2	2	0	112	1		

課程 序號	系科 代碼	組 別	類別 代碼	類別名稱	群別 代碼	群別名稱	選別 代碼	科目名稱	學分 數	授課 時數	實習 時數	建議修 課學年	建議修 課學期	課程屬性(可複選)	備註
34	HP	0	P	基礎通識	R1	體育學群	1	運動與健康(二)-運動項目名稱	2	2	0	112	2		
35	HP	0	Q	博雅通識		宏觀	1	數位科技應用導論	2	2	0	112	1或2		
36	HP	0	Q	博雅通識		關懷	1	健康永續導論	2	2	0	113	1或2		
	HP	0	Q	博雅通識		關懷	2	博雅核心基本模組課程	12	12	0	112 113 114	1,2	可不分類(關懷、宏觀、氣質)，不分基本、進階、延伸模組，修滿12學分。	
	HP	0	Q	博雅通識		宏觀	2								
	HP	0	Q	博雅通識		氣質	2								
	HP	0	Q	博雅通識		關懷	2								
	HP	0	Q	博雅通識		宏觀	2	博雅核心進階模組課程							
	HP	0	Q	博雅通識		氣質	2								
	HP	0	Q	博雅通識		關懷	2								
	HP	0	Q	博雅通識		宏觀	2								
	HP	0	Q	博雅通識		氣質	2								
	HP	0	Q	博雅通識		氣質	2								
37	HP	0	Q	博雅通識	J3	服務學習	1	勞作服務教育（一）	0	0	2	112	1		
38	HP	0	Q	博雅通識	J3	服務學習	1	勞作服務教育（二）	0	0	2	112	2		
39	HP	0	Q	博雅通識	J3	服務學習	1	服務學習	0	0	2	112	1		畢業前，完成36小時志工 相關活動，其中校外單位 服務時數至少24小時。
基礎通識小計									16	16	0				
博雅通識至少應修學分數									16	16	6				
1	HP	0	8	專業必修	00		1	普通化學	2	2	0	112	1		
2	HP	0	8	專業必修	00		1	普通生物學	2	2	0	112	1		
3	HP	0	8	專業必修	00		1	食物學原理實驗	1	0	2	112	1		
4	HP	0	8	專業必修	00		1	食物學原理	2	2	0	112	1	健康主軸	
5	HP	0	8	專業必修	00		1	營養專業英文	2	2	0	112	1	專業職場英文術語	全英語授課
6	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學(一)	2	2	0	112	2	健康主軸	
7	HP	0	8	專業必修	00		1	有機化學	2	2	0	112	2		
8	HP	0	8	專業必修	00		1	保健食品(一)	2	2	0	112	2	健康主軸	
9	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學實驗	1	0	2	112	2		
10	HP	0	8	專業必修	00		1	人體生理學與實驗	4	3	1	112	2		
11	HP	0	8	專業必修	00		1	營養學(二)	2	2	0	113	1	健康主軸	
12	HP	0	8	專業必修	00		1	生物化學	2	2	0	113	1		
13	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析實驗	1	0	2	113	1		
14	HP	0	8	專業必修	00		1	食品分析	2	2	0	113	1		
15	HP	0	8	專業必修	00		1	生物統計	2	2	0	113	1	數位科技	
16	HP	0	8	專業必修	00		1	食品化學	2	2	0	113	1		
17	HP	0	8	專業必修	00		1	膳食計畫與供應	1	2	0	113	1		
18	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物學	2	2	0	113	2		
19	HP	0	8	專業必修	00		1	食品微生物學實驗	1	0	2	113	2		

課程序號	系科代碼	組別	類別代碼	類別名稱	群別代碼	群別名稱	選別代碼	科目名稱	學分數	授課時數	實習時數	建議修課學年	建議修課學期	課程屬性(可複選)	備註
20	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工	2	2	0	113	2	健康主軸	
21	HP	0	8	專業必修	00		1	食品加工實驗	1	0	2	113	2		
22	HP	0	8	專業必修	00		1	營養評估	2	2	0	114	1	健康主軸	
23	HP	0	8	專業必修	00		1	生命期營養	2	2	0	114	1		
24	HP	0	8	專業必修	00		1	膳食療養學	2	2	0	114	1		
25	HP	0	8	專業必修	00		1	食品衛生與安全	2	2	0	114	1	健康主軸	
26	HP	0	8	專業必修	00		1	膳食療養學實驗	1	0	2	114	1		
27	HP	0	8	專業必修	00		1	保健營養專業倫理	2	2	0	114	2	專業倫理	
28	HP	0	8	專業必修	00		1	公共衛生營養學	2	2	0	114	2		
29	HP	0	8	專業必修	00		1	團體膳食製備	2	2	0	114	2		
30	HP	0	8	專業必修	00		1	團體膳食製備實驗	1	0	2	114	2		
31	HP	0	8	專業必修	00		1	營養實習-基礎	1	0	4	114	2		1. 營養實習先修科目 2. 與專題實務製作至少擇一修習
32	HP	0	8	專業必修	00		1	專題實務製作	1	0	2	114	2	實務專題製作、總結性課程	與營養實習-基礎至少擇一修習
33	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(一)	1	2	0	112	1		
34	HP	0	9	專業選修	00		2	營養烘焙學與實習	3	2	2	112	1		
35	HP	0	9	專業選修	00		2	中餐烹調與實作	3	2	2	112	1		
36	HP	0	9	專業選修	00		2	台灣時令與食材	2	2	0	112	1		
37	HP	0	9	專業選修	00		2	廚房中的科學	2	2	0	112	1		
38	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(二)	1	2	0	112	2		
39	HP	0	9	專業選修	00		2	飲食與文化	2	2	0	112	2		
40	HP	0	9	專業選修	00		2	月子餐飲與實作	2	1	1	112	2		
41	HP	0	9	專業選修	00		2	中式米麵食製作	3	2	2	112	2		
42	HP	0	9	專業選修	00		2	營養生理學	2	2	0	113	1		
43	HP	0	9	專業選修	00		2	餐廚管理與成本	2	2	0	113	1		
44	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(三)	1	2	0	113	1		
45	HP	0	9	專業選修	00		2	生機飲食與製作	2	1	1	113	1	健康主軸	
46	HP	0	9	專業選修	00		2	藥膳學與實作	2	1	1	113	1		
47	HP	0	9	專業選修	00		2	中草藥保健功效	2	2	0	113	1	健康主軸	
48	HP	0	9	專業選修	00		2	臨床藥物學	2	2	0	113	1		
49	HP	0	9	專業選修	00		2	進階生物化學	2	2	0	113	2		
50	HP	0	9	專業選修	00		2	營養分子生物學	2	2	0	113	2		
51	HP	0	9	專業選修	00		2	藥理學	2	2	0	113	2		
52	HP	0	9	專業選修	00		2	專題研究(四)	1	2	0	113	2		
53	HP	0	9	專業選修	00		2	生物化學實驗	1	0	2	113	2		
54	HP	0	9	專業選修	00		2	保健食品(二)	2	2	0	113	2		
55	HP	0	9	專業選修	00		2	食品添加物	2	2	0	113	2	健康主軸	

課程 序號	系科 代碼	組 別	類別 代碼	類別名稱	群別 代碼	群別名稱	選別 代碼	科目名稱	學分 數	授課 時數	實習 時數	建議修 課學年	建議修 課學期	課程屬性(可複選)	備註
56	HP	0	9	專業選修	00		2	消費者心理學	2	2	0	113	2		
57	HP	0	9	專業選修	00		2	食品科學概論	2	2	0	113	2		
58	HP	0	9	專業選修	00		2	營養午餐理論與實務	2	2	0	114	1		
59	HP	0	9	專業選修	00		2	生產力4.0-醫療產業應用	2	2	0	114	1	產業發展趨勢、數位科技	
60	HP	0	9	專業選修	00		2	進階膳食療養學	2	2	0	114	2		
61	HP	0	9	專業選修	00		2	進階膳食療養學實驗	1	0	2	114	2		
62	HP	0	9	專業選修	00		2	保健食品行銷	2	2	0	114	2		
63	HP	0	9	專業選修	00		2	營養諮詢與教育	2	2	0	114	2	健康主軸	
64	HP	0	9	專業選修	00		2	食品工廠管理	2	2	0	114	2		
65	HP	0	9	專業選修	00		2	高齡保健與營養	2	2	0	114	2	健康主軸	
66	HP	0	9	專業選修	00		2	臨床營養學	2	2	0	114	2		營養實習先修科目
67	HP	0	9	專業選修	00		2	體重控制理論與實務	2	2	0	114	2	健康主軸	
68	HP	0	9	專業選修	00		2	營養化學概論	2	2	0	114	2		
69	HP	0	9	專業選修	00		2	餐飲經營學	2	2	0	114	2		
70	HP	0	9	專業選修	00		2	微量營養素	2	2	0	114	2		
71	HP	0	9	專業選修	00		2	臨床檢驗數據判讀與實務應用	2	2	0	114	2		
72	HP	0	9	專業選修	00		2	臨床營養技能實務	2	1	1	114	2		
73	HP	0	9	專業選修	00		2	功能性食品實證與行銷	2	1	1	114	2		
74	HP	0	9	專業選修	00		2	校外實習(一)	9	0	32	115	1	學期實習	實習總時數至少576小時
75	HP	0	9	專業選修	00		2	營養實習-社區營養	1	0	4	115	1	短期實習	實習總時數72小時
76	HP	0	9	專業選修	00		2	營養實習-膳食管理	2	0	8	115	1	學期實習	實習總時數144小時
77	HP	0	9	專業選修	00		2	營養實習-臨床營養	3	0	12	115	1	學期實習	實習總時數216小時
78	HP	0	9	專業選修	00		2	食品法規概論	2	2	0	115	1		
79	HP	0	9	專業選修	00		2	校外實習(二)	9	0	32	115	2	學期實習	實習總時數至少576小時
80	HP	0	9	專業選修	00		2	營養生化學	2	2	0	115	2		
81	HP	0	9	專業選修	00		2	餐飲HACCP理論與實務	2	2	0	115	2		
82	HP	0	9	專業選修	00		2	營養特論	2	2	0	115	2		
83	HP	0	9	專業選修	00		2	慢性病營養	2	2	0	115	2		
84	HP	0	9	專業選修	00		2	運動營養	2	2	0	115	2		
85	HP	0	9	專業選修	00		2	健康飲食實務製作	2	1	1	115	2	健康主軸	
86	HP	0	9	專業選修	00		2	國際保健營養實務	1	0	4	115	2	海外實習	實習時數至少72小時
87	HP	0	9	專業選修	00		2	國際保健營養實務	2	0	8	115	2	海外實習	實習時數至少144小時
88	HP	0	9	專業選修	00		2	國際保健營養實務	3	0	12	115	2	海外實習	實習時數至少216小時
89	HP	0	9	專業選修	00		2	國際保健營養實務	4	0	16	115	2	海外實習	實習時數至少288小時
90	HP	0	9	專業選修	00		2	生物化學特論	2	2	0	115	2		
91	HP	0	9	專業選修	00		2	銀髮膳食製作	2	1	1	115	2		
92	HP	0	9	專業選修	00		2	專題討論	1	2	0	115	2		
93	HP	0	9	專業選修	00		2	食品加工特論	2	2	0	115	2		

課程 序號	系科 代碼	組 別	類別 代碼	類別名稱	群別 代碼	群別名稱	選別 代碼	科目名稱	學分 數	授課 時數	實習 時數	建議修 課學年	建議修 課學期	課程屬性(可複選)	備註
專業必修小計									55	47	17- 19				
專業選修至少應修學分數									41	(含跨系專選)					
畢業學分數合計									128						

跨系專選規定：

- 1 學生至少跨系選修4學分，本系最高承認8學分。
- 2 完成本校「跨領域課程模組修課作業要點」之本系模組修課規定，其中外系所修學分可直接採計為所屬學系專業選修學分，不受跨系選修學分數限制。

專業畢業門檻：

- 1 本系學生需於四技修習期間，通過相當於歐洲共同語言能力分級架構CEFR A2成績或取得「PVQC專業英語詞彙能力認證任一類別之Specialist級數」之專業英文證照方可畢業。
- 2 本系學生需於四技修習期間，至少取得乙張本系專業相關之專業證照。

備註：

- 1 專業選修「營養特論」先修科目為「膳食療養學」、「公共衛生營養學」、「食品衛生與安全」及「團體膳食製備」。
- 2 專業選修「臨床營養學」先修科目為「膳食療養學」。
- 3 營養實習需一次選足其餘三門校外實習課程，共6學分432小時。先修課程為「營養實習-基礎」及「臨床營養學」。
- 4 專業必修「營養實習-基礎」與「專題實務製作」至少選一門，如兩門課程全數修習，其中一門可認抵為專業選修學分。

系科(學位學程)主任/共同教育中心組長：

學院院長/共同教育中心主任：

教務長(校課程委員會召集人)：

保健營養系
主任 吳明修

醫學與健康學院
院長 陳中一

陳以萍
11/17

謝妙琪
11.11.17

教務長 林雅菁

111 學年第2次校課程委員會通過