

(107 學年度入學新生適用)

107/05/08 新訂

通識教育課程 (至少應修 28 學分)	領 域		涵蓋學門					
	語文表達 (6 學分)		●本國語文學門 2 學分 ●外國語文學門(大一英文課程)4 學分 註： 1. 應用英語學系學生及特殊學生僅能修「大一必修英文」課程以外之第二外國語文，如：日語、泰語、越語、韓語…等外國語文課程。 2. 其餘系所學生外語學門課程皆修「大一必修英文」課程 4 學分。					
	科學知覺 (學門任選 4 學分)		●資訊教育學門 ●自然科學學門 ●生命科學學門					
	社會實踐 (學門任選 4 學分)		●憲政法治學門 ●社會科學學門					
	人文涵育 (學門任選 4 學分)		●歷史研究學門 ●人文藝術學門					
	軍訓		軍訓：選修 0 學分，可折抵役期					
	體育		日間部體育：1. 必修體育課程為 0 學分，共修習 2 門(體育一、體育二) 2. 選修體育課程(休閒體育)至多修習 1 門(2 學分，可計入通識自由選修學分) 進修部體育：必修體育課程為 0 學分，共修習 2 門(體育一、體育二)					
通識自由選修 10 學分 (限修通識教育課程)								
課程	第 1 學年		第 2 學年		第 3 學年		第 4 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
服務學習 (必修)	勞作教育一 1	勞作教育二 1	公益服務一 1	公益服務二 1				
專業必修科目 (64 學分)	營養學概論 2	病理學 2	營養學及實驗(上)2	營養學及實驗(下)2	膳食療養學及實驗(上)3	膳食療養學及實驗(下)3	食品衛生安全與法規 2	食品生技產業實習 3
	生理學 3	有機化學 2	生物化學(一)2	生命期營養 2	公共衛生營養學 2	營養評估 2		
	食物學原理 2	有機化學實驗 1	生物化學實驗(一)1	生物化學(二)2	團體膳食管理及實驗 3	營養衛教 2		
	普通化學 2	微生物學 2	生物統計 3	生物化學實驗(二)1	營養生化學 2			
	普通化學實驗 1	微生物學實驗 1	專題討論(一)1	膳食設計管理與實驗 3	營養實習基礎 1			
				專題討論(二)1	食品化學 2			
					食品化學實驗 1			
專業選修科目(至少應修 12 學分) 選修科目表公告於系所網站								
備註	1. 本系畢業應修習 128 學分。其中包括：本系「專業必修科目」64 學分，佔 50%；「勞作教育」2 學分，佔 1.5%、「公益服務」2 學分，佔 1.5%；「專業選修科目」12 學分，佔 9%；「通識教育課程」至少 28 學分，佔 22%。其餘 20 學分，佔 16%，開放由學生自由選修學分學程、他系課程或本系課程。 2. 「通識教育課程」需依通識教育中心規定辦理並達校訂之應修學分規定標準。 3. 「學習護照」課程為必修零學分，合格後，始得畢業。(依開南大學「學習護照」課程施行辦法)。 4. 本校學生畢業英文門檻依「學生英文能力畢業門檻實施要點」辦理。 5. 學生在至校外進行營養師實習，皆需選修「社區營養實習」1 學分、「膳食管理實習」2 學分及「臨床營養實習」3 學分共 6 學分，學分修畢通過後，可抵修大四下必修學分「食品生技產業實習」3 學分。 6. 選修「專題研究(一)」或「專題研究(二)」3 學分可抵修大四下必修學分「食品生技產業實習」3 學分。 7. 「中五學制生」應增加其畢業應修學分(至少 12 學分)。							

開南大學保健營養學系選修課程規劃表

(107 學年度入學新生適用)

107/04/27 新訂

課程		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
專業選修科目(至少 12 學分)	共同專業選修	人類發展學 2	食品科技概論 2	營養與老化 2	公共衛生學 2	食物的真相 2	老人營養 2	生涯發展與輔導(一)-食品技師 3	生涯發展與輔導(二)-營養師 3
		普通生物學及實驗 3	烹飪學 3	飲食介入與慢性病 2		分子生物學 2	細胞生物學 2	社區營養實習 1*	
		保健食品概論 2				臨床營養(一) 2	醫療英文 2	膳食管理實習 2*	
		官能品評 2				保健飲食實務 3	臨床營養(二) 2	臨床營養實習 3*	
							生技應用英文 1	專題研究(二) 3	
							營養與免疫 2	營養與資訊應用 2	
							專題研究(一) 3		
	專業選修群組 食品科技組		分析化學 2	食品微生物 2	食品分析 2	食品工廠管理 3	食品加工學及實驗 3	食品毒理學 2	
			分析化學實驗 1	食品微生物實驗 1	食品分析實驗 1	食品品質管制 2			
				食品儀器分析 2	食品添加物 2				
					應用微生物學 2				
					食品安全與管制系統 3				