

(112 學年度入學新生適用)

113/5/14 修訂

識教育課程（至少應修28學分）	領 域		涵蓋學門					
	語文表達 (6-10 學分)*註二		●本國語文學門 2 學分 ●外國語文學門(必修英文課程)4-8 學分*註二					
	科學知覺 (4 學分)*註三		●自然科學學門 ●生命科學學門 ●資訊教育學門					
	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					
	全民國防教育 軍事訓練		選修 1 學分，至多修習 1 門，可計入通識自由選修學分，超過 1 門者，僅供折抵役期，不納入畢業學分。					
	體育		1.必修體育課程為2學分，每門課程1學分2學時，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)					
			通識自由選修 4-8 學分(限修通識教育課程)*註二					
	註一、修習各學系訂定之通識排除課程，不納入畢業學分。 註二、外國語文學門修習方式如下： 1.應用英語學系學生及例外學生僅能修習「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 4 學分(即語文表達領域 6 學分，通識自由選修 8 學分)。 2.各學系若規劃大二以上之 4 學分專業領域英文課程者，外國語學門僅需修習大一必修英文 4 學分(即語文表達領域 6 學分，通識自由選修 8 學分)。 3.其餘學系學生外國語文學門課程皆須修習「必修英文」課程 8 學分(即語文表達領域 10 學分，通識自由選修 4 學分)。 註三、科學知覺領域修習方式如下： 1.資訊管理學系學生需修習科學知覺領域學門任選 4 學分。 2.其餘學系學生資訊教育學門課程皆須修習「程式設計類」課程 2 學分，及科學知覺領域學門任選 2 學分。							
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 (63 學分)	營養學概論 2	病理學 2	營養學(上) 2	營養學(下) 2	校內實務操作一 1	校內實務操作二 1	食品衛生安全與法規 2	
	生理學 3	有機化學 2	營養學實驗(上) 1	營養學實驗(下) 1	膳食療養學及實驗(上) 3	膳食療養學及實驗(下) 3		
	食物學原理 2	有機化學實驗 1	生物化學(一) 2	生物化學(二) 2	公共衛生營養學 2	營養評估 2		
	普通化學 2	微生物學 2	生物化學實驗(一) 1	生物化學實驗(二) 1	團體膳食管理及實驗 3	營養實習基礎 1		
	普通化學實驗 1	微生物學實驗 1	專題討論(一) 1	專題討論(二) 1	營養生化學 2			
			生物統計 3	膳食設計管理與實驗 3	食品化學 2			
				生命期營養 2	食品化學實驗 1			
專業選修科目(至少應修 17 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「專業必修課程」63 學分、「專業選修課程」17 學分；「通識教育課程」28 學分、「公益服務」2 學分、「勞作教育」2 學分；「自由選修學分」16 學分，開放由學生自由選修學分學程、他系課程或本系課程(不含通識教育課程)。 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，華語加強組學生於 1 年級修習通識主題式課程，合計 24 學分。 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. 「中五學制生」應增加其畢業應修學分(至少 12 學分)。 6. 本系學生依「開南大學跨領域學習實施辦法」，應完成修習「重點跨領域學分學程、輔系或雙主修」始得畢業。 7. 本課程於 113 年 05 月 14 日校課程委員會議通過，113 年 05 月 14 日教務會議核備。							

開南大學保健營養學系選修課程規劃表

(112 學年度入學新生適用)

115/06/17 修訂

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
專業選修科目（至少 17 學分）	共同專業選修課程	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
		保健食品概論 2	食品文化與永續發展	飲食介入與慢性病 2		臨床營養 (一) 2	臨床營養 (二) 2	專題研究 (二) 3	社區營養實習 1
		官能品評 2	普通生物學及實驗 3			保健飲食實務 3	營養與免疫 2	營養與資訊 應用 2	膳食管理實習 2
						醫療英文(上)1	醫療英文 (下)1		臨床營養實習 3
						生技應用 英文 1	專題研究 (一) 3		細胞生物學 2
						分子生物學 2	營養衛教 2		食品生技產業 實習 3
	專業選修群組 食品科技	ESG 於營養產業中的應用與實踐 2	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				
				食品安全與 管制系統	應用微生物學 2				
								專題探究 2	
								微學分課程(依開南大學微學分課程實施辦法辦理): A. 吃的演算法：精準營養 × AI 的未來餐桌 0.5 B. 腸道裡的宇宙：微生物體與個人化健康 0.5 C. AI 與健康產業數位轉型 0.5 D. 永續健康與韌性規劃 0.5	

選修課程備註：

- 「社區營養實習」、「膳食管理實習」、「臨床營養實習」、「食品生技產業實習」為校外實習課程。
- 「專題探究 2」為自主學習課程，依開南大學自主學習實施辦法辦理。