

中國醫藥大學 生技製藥暨食品科學院營養學系 必修畢業學分認定表 103 學年度入學適用

第 1 頁 / 共 2 頁

列印日期：106年11月7日

科目名稱 中文、英文	修別	規定學分	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	備註
食物學原理(Principles of foods)	必	2.0	2.0								
食物學原理實驗(Principles of foods laboratory)	必	1.0	1.0								
普通化學(C)(General chemistry (C))	必	2.0	2.0								
營養學(一)(Nutrition (I))	必	2.0		2.0							
普通生物學(C)(General biology (C))	必	2.0		2.0							
有機化學(A)(Organic chemistry (A))	必	2.0		2.0							
生物統計學(Biostatistics)	必	2.0			2.0						
服務學習(Service learning)	必	0.0			0.0						
營養學(二)(Nutrition (II))	必	2.0			2.0						
生物化學實驗(A-1)(Biochemistry laboratory (A-1))	必	1.0			1.0						
中醫學概論(A)(Introduction to Chinese medicine (A))	必	2.0			2.0						
生理學(C)(Physiology (C))	必	3.0			3.0						
生物化學(B-1)(Biochemistry(B-1))	必	2.0			2.0						
營養學實驗(Nutrition laboratory)	必	1.0			1.0						
中藥概論(Introduction to Chinese drugs)	必	2.0				2.0					
營養學實驗(Nutrition laboratory)	必	1.0				1.0					
營養學(三)(Nutrition (III))	必	2.0				2.0					
膳食計畫實驗(Diet planning & management laboratory)	必	1.0				1.0					
營養評估(Assessment of nutritional status)	必	2.0				2.0					
膳食計畫(Diet planning & management)	必	1.0				1.0					
生物化學(B-2)(Biochemistry(B-2))	必	2.0				2.0					
營養評估實驗(Assessment of nutritional status laboratory)	必	1.0				1.0					
生物化學實驗(A-2)(Biochemistry laboratory (A-2))	必	1.0				1.0					
分析化學(B)(Analytical chemistry (B))	必	2.0				2.0					
分析化學實驗(A)(Analytical chemistry laboratory (A))	必	1.0				1.0					
食品化學(Food chemistry)	必	3.0					3.0				
膳食療養學實驗(Therapeutic nutrition laboratory)	必	1.0					1.0				
團體膳食管理實驗(Quantity meal management laboratory)	必	1.0					1.0				
團體膳食管理(Quantity meal management)	必	2.0					2.0				
食品衛生與安全(Food hygiene & safety)	必	2.0					2.0				
膳食療養學(Therapeutic nutrition)	必	3.0					3.0				
生命期營養學(Nutrition in life cycle)	必	2.0					2.0				
膳食療養學實驗(Therapeutic nutrition laboratory)	必	1.0						1.0			
微生物學及免疫學(D)(Microbiology & immunology (D))	必	2.0						2.0			
營養生化學(Nutritional biochemistry)	必	3.0						3.0			
公共衛生營養(Public health nutrition)	必	2.0						2.0			
食品衛生與安全(Food hygiene & safety)	必	2.0						2.0			
膳食療養學(Therapeutic nutrition)	必	3.0						3.0			
營養學新知(New trends in nutrition)	必	1.0							1.0		
專題討論(Seminar)	必	1.0								1.0	採全英語授課
專題討論(Seminar)	必	1.0								1.0	採全英語授課
中醫營養學(Nutrition in Chinese medicine)	必	2.0								2.0	
合計 必修 總學分		72.0	5.0	6.0	13.0	16.0	14.0	13.0	2.0	3.0	

校內注意事項

一、畢業前必須通過英文鑑定，方能畢業。相關規定依本校「學生英文能力鑑定實施辦法」辦理。
 二、體育一至二年級為必修，不計學分，不及格不得畢業。
 三、國防軍事訓練改為選修，每週上課2小時為0學分，成績及格者，83年次以前同學以每8堂課折算1日役期(1門課折抵4日役期，2門課折抵9日役期，以此類推)。83年次以後同學每門課折抵2日訓期，畢業前修滿四學期國防軍事訓練(軍訓)課程，始得准

營養學系注意事項

一、教育目標：(1)培育具營養專業之人才(2)培育營養師:臨床營養師、社區營養師和團體營養師(3)培育具食品暨保健營養專業之人才(4)培育能融合基礎中醫藥知識於營養應用之人才。
 二、103學年度入學新生實施，本系四年制，最低畢業學分為131學分，含必修72學分、通識課程28學分及選修31學分(需有6學分為本系開之學分)。

予報考預備軍士官考試。

四、通識教育：必修28學分。

包括語文課程8學分（國文2學分，英文4學分及英語聽講課程2學分）、基礎通識12學分（人文及藝術領域4~6學分、社會科學領域4~6學分及自然/生命科學領域2~4學分）及跨領域通識8學分（專題論壇課程至多可選修2學分，核心講授課程6~8學分），以上課程由通識教育中心統一規劃，另須參加「博雅經典講座」16小時（0學分），達時數後始符合畢業規定。請詳閱「通識教育課程修課要點」（通識教育中心網頁）。

五、服務學習時數：需修習必修0學分之服務學習課程，以及志工基礎教育訓練12小時、志願服務18小時，共計需完成48小時之服務學習時數，始符合畢業資格。

※志工基礎訓練由學務處服務學習中心舉辦，每學年於新生始業式辦理，每學年視情況加開補課場次（另行公告），其他未盡事宜請詳閱「服務學習課程實施要點」（學務處服務學習中心網頁）。

六、畢業前必須參加校內舉辦之基礎心肺復甦術訓練，方具畢業資格。相關規定依本校「學生基礎心肺復甦術訓練實施要點」辦理。

七、畢業前必須參加校內舉辦之游泳技能檢定通過者，方具畢業資格。相關規定依本校「學生游泳技能檢定實施辦法」辦理。（自105學年度起刪除此規定，溯及既往）

八、本學分表做為畢業學分認定之依據。

三、營養實習：選修課程，符合實習資格者於大三下第1週提交實習申請表，甄選合格後始同意實習。學分採計依營養師考試規則之實習認定標準核定。

單位主管簽章：

中國醫藥大學 生技製藥暨食品科學院營養學系 選修畢業學分認定表 103 學年度入學適用

第 1 頁 / 共 2 頁

列印日期：106年11月7日

科目名稱 中文、英文	修別	規定學分	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	備註
營養暨食品科學概論(Introduction to nutrition & food science)	選	2.0	2.0								
普通化學實驗(B)(Chemistry laboratory (B))	選	1.0	1.0								
生活營養(Living nutrition)	選	1.0	1.0								
營養與烹調(Nutrition & cooking)	選	2.0		2.0							
微積分(一)(Calculus (I))	選	2.0		2.0							
營養暨食品科學概論(Introduction to nutrition & food science)	選	2.0		2.0							
普通生物學實驗(B)(General biology laboratory (B))	選	1.0		1.0							
食品添加物(Food additives)	選	2.0			2.0						
生物統計學實習(Biostatistics practice)	選	1.0			1.0						
食品科技概論(Introduction to food science technology)	選	2.0			2.0						
保健營養學(Health care nutrition)	選	1.0			1.0						
解剖學(Anatomy)	選	2.0			2.0						
中式烹調(Chinese basic cookery practice)	選	2.0			2.0						
烘焙學(含實習)(Baking (&practice))	選	2.0				2.0					
生物科技新知(Concept of cutting-edge biotechnology)	選	1.0				1.0					
膳食纖維(Dietary fiber)	選	2.0				2.0					
冷凍食品學(Frozen food)	選	2.0				2.0					
食品加工學(Food processing)	選	2.0				2.0					
營養文獻導讀(Introduction to literature study in nutrition)	選	2.0				2.0					
食品加工學實驗(Food processing laboratory)	選	1.0				1.0					
長期照護營養學(Nutrition for long term care resident)	選	1.0					1.0				長期照護學程
體重控制學(Weight control)	選	2.0					2.0				
感染與營養(Infection & nutrition)	選	2.0					2.0				
國際營養實習(International practicum in nutrition)	選	2.0					2.0				
生活中藥(Chinese medicine in daily)	選	2.0					2.0				
機能性食品(Functional foods)	選	2.0					2.0				
營養毒理概論(Introduction to nutritional toxicology)	選	2.0					2.0				
中醫營養食療(Chinese medicated & nutritional diet)	選	2.0						2.0			
臨床營養學(Clinical nutrition)	選	2.0						2.0			
營養補充(Nutrition supplement)	選	1.0						1.0			
營養諮商技巧(Nutrition counseling skills)	選	1.0						1.0			
營養實習-基礎(Dietetic internship - basic)	選	1.0						1.0			營養實習必修科目
食品分析實驗(Food analysis laboratory)	選	1.0						1.0			
食品分析(Food analysis)	選	2.0						2.0			
植物化學因子導論(Introduction of phytochemicals)	選	1.0						1.0			
台語說營養(Nutrition in Taiwanese)	選	1.0						1.0			
創意保健食品研發(R&D in creative healthy food)	選	1.0							1.0		需修過機能性食品
創意保健食品研發實驗(R&D in creative healthy food laboratory)	選	1.0							1.0		需修過機能性食品
營養基因學(Introductory nutrigenomics & nutrigenetics)	選	2.0							2.0		
食物與癌症(Food, nutrition & cancer)	選	2.0							2.0		
病理學概論(Introduction of pathology)	選	2.0							2.0		
專題研究(Nutrition research)	選	1.0							1.0		
益生菌與保健(Probiotics & health care)	選	1.0							1.0		
營養實習-膳食管理(Dietetic internship -diet management)	選	2.0								2.0	由指導教師安排
營養實習-臨床營養(Dietetic internship clinical nutrition)	選	3.0								3.0	由指導教師安排

中國醫藥大學 生技製藥暨食品科學院營養學系 選修畢業學分認定表 103 學年度入學適用

第 2 頁 / 共 2 頁

列印日期：106年11月7日

科目名稱 中文、英文	修別	規定學分	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	備註
營養實習-社區營養(Dietetic internship community nutrition)	選	1.0								1.0	由指導教師安排
專題研究(Nutrition research)	選	1.0								1.0	
運動營養學(Sports nutrition)	選	2.0								2.0	
食品微生物學(Food microbiology)	選	2.0								2.0	
網路行銷與保健食品概論(Introduction to internet marketing & health food)	選	2.0								2.0	
食品微生物學實驗(Food microbiology laboratory)	選	1.0								1.0	
合計 選修 總學分		82.0	4.0	7.0	10.0	12.0	13.0	12.0	10.0	14.0	

校內注意事項

- 一、畢業前必須通過英文鑑定，方能畢業。相關規定依本校「學生英文能力鑑定實施辦法」辦理。
- 二、體育一至二年級為必修，不計學分，不及格不得畢業。
- 三、國防軍事訓練改為選修，每週上課2小時為0學分，成績及格者，83年次以前同學以每8堂課折算1日役期(1門課折抵4日役期，2門課折抵9日役期，以此類推)。83年次以後同學每門課折抵2日訓期，畢業前修滿四學期國防軍事訓練(軍訓)課程，始得准予報考預備軍士官考試。
- 四、通識教育：必修28學分。
包括語文課程8學分(國文2學分，英文4學分及英語聽講課程2學分)、基礎通識12學分(人文及藝術領域4~6學分、社會科學領域4~6學分及自然/生命科學領域2~4學分)及跨領域通識8學分(專題論壇課程至多可選修2學分，核心講授課程6~8學分)，以上課程由通識教育中心統一規劃，另須參加「博雅經典講座」16小時(0學分)，達時數後始符合畢業規定。請詳閱「通識教育課程修課要點」(通識教育中心網頁)。
- 五、服務學習時數：需修習必修0學分之服務學習課程，以及志工基礎教育訓練12小時、志願服務18小時，共計需完成48小時之服務學習時數，始符合畢業資格。
※志工基礎訓練由學務處服務學習中心舉辦，每學年於新生始業式辦理，每學年視情況加開補課場次(另行公告)，其他未盡事宜請詳閱「服務學習課程實施要點」(學務處服務學習中心網頁)。
- 六、畢業前必須參加校內舉辦之基礎心肺復甦術訓練，方具畢業資格。相關規定依本校「學生基礎心肺復甦術訓練實施要點」辦理。
- 七、畢業前必須參加校內舉辦之游泳技能檢定通過者，方具畢業資格。相關規定依本校「學生游泳技能檢定實施辦法」辦理。(自105學年度起刪除此規定，溯及既往)
- 八、本學分表做為畢業學分認定之依據。

營養學系注意事項

- 一、教育目標：(1)培育具營養專業之人才(2)培育營養師:臨床營養師、社區營養師和團膳營養師(3)培育具食品暨保健營養專業之人才(4)培育能融合基礎中醫藥知識於營養應用之人才。
- 二、103學年度入學新生實施，本系四年制，最低畢業學分為131學分，含必修72學分、通識課程28學分及選修31學分(需有6學分為本系開之學分)。
- 三、營養實習：選修課程，符合實習資格者於大三下第1週提交實習申請表，甄選合格後始同意實習。學分採計依營養師考試規則之實習認定標準核定。

單位主管簽章：