

靜宜大學食營系(Food and Nutrition)大學部(Bachelor)食品與生物技術組(Division of Food Science and Biotechnology)111學年度課程架構圖(一般生)

課群別 (Categories of Courses)		第一學年(First Academic Year)[111]		第二學年(Second Academic Year)[112]		第三學年(Third Academic Year)[113]		第四學年(Forth Academic Year)[114]		說明 (Note)
		上學期 (First Semester)	下學期 (Second Semester)	上學期 (First Semester)	下學期 (Second Semester)	上學期 (First Semester)	下學期 (Second Semester)	上學期 (First Semester)	下學期 (Second Semester)	
校訂課程 (Courses required by the university)	基本學術能力課程	英文(一)(2) [必][單] 閱讀與書寫 (一)(2)[必] [單] 資訊應用概 論(2)[必] [單]	英文(二)(2) [必][單] 閱讀與書寫 (二)(2)[必] [單] 程式設計概 論(1)[必] [單]							各科目成績須及格。
	通識向度課程	通識涵養課程一上(4) [必][單]	通識涵養課程一下(4) [必][單]	通識涵養課程二上(2) [必][單]	通識涵養課程二下(2) [必][單]	通識涵養課程三上(2) [必][單]	通識涵養課程三下(2) [必][單]			通識涵養課程共分四大向度，應修得16學分，各向度及應修學分數說明如下： a. 「永續與在地」向度，至少應修得4學分。 b. 「宗教與思維」向度，至少應修得2

學分。
c. 「科技與服務」向度，至少應修得2學分。
d. 「跨域與設計」向度，至少應修得4學分，除轉學生外，均需於畢業前取得「設計思考與實踐」1學分；修習本向度微學分課程，至多認抵1學分。
修習取得上述各向度指定學分後，其餘4學分不限向度自由修習，超修之通識涵養課程學分數，皆視為外系選修學分。

體育課程	運動健康與素養(基礎體育)(1) [必][單]	運動技能與涵養(初級專項)(1) [必][單]							一年級課程，每學期1學分，共計2學分。
人文素養課程	人文素養(0)[必][單]								「人文素養」課程規劃以四大系列、8項學習項次(計10個認證章)來統合同學在人文素養課程中應具備之認知與情意，自大一入學開始並於畢業前修習完成，轉學生不需補修。請參閱 人文素養 相關網頁。

<p style="text-align: center;">專業必修課程 (Courses required by the department)</p>	<p>(不分課群)</p>	<p>食品科學概論(2)[必][單] 普通生物學(2)[必][單] 食品基礎分析化學(2)[必][單] 食品基礎分析化學實驗(1)[必][單]</p>	<p>有機化學(2)[必][單] 營養學(3)[必][單] 基礎食品工程(3)[必][單]</p>	<p>生物化學(一)(2)[必][單] 食品化學(一)(3)[必][單] 食品化學實驗(1)[必][單] 食品加工(一)(2)[必][單] 食品加工(一)實驗(1)[必][單] 生物化學(一)實驗(1)[必][單]</p>	<p>生物化學(二)(2)[必][單] 食品化學(二)(3)[必][單] 食品加工(二)(2)[必][單] 微生物學(3)[必][單] 微生物學實驗(1)[必][單] 食品加工(二)實驗(1)[必][單] 生物化學(二)實驗(1)[必][單]</p>	<p>生物統計(3)[必][單] 食品分析(3)[必][單] 食品分析實驗(1)[必][單] 食品微生物學(3)[必][單] 食品微生物學實驗(1)[必][單]</p>	<p>分子生物學導論(3)[必][單] 食品衛生安全與法規(2)[必][單] 分子生物技術學(2)[必][單] 分子生物技術學實驗(1)[必][單] 畢業專題(一)(2)[必][單]</p>	<p>畢業專題(二)(2)[必][單]</p>		<p>系訂必修共61學分</p>
<p style="text-align: center;">專業選修課程 (Elective courses of the department)</p>	<p>(不分課群)</p>	<p>食品原料學(2)[選][單] 食品初探與聚焦(1)[選][單] 風土食材探索(2)[選][單]</p>		<p>生物產業概論(2)[選][單]</p>	<p>專業英文(2)[選][單]</p>	<p>生命期營養(2)[選][單] 食品工廠管理(2)[選][單] 食品文獻選讀(2)[選][單] 產品開發與永續發展(2)[選][單]</p>	<p>食品專題討論(2)[選][單] 工廠實務(2)[選][單] 工廠實務實驗(1)[選][單] 食用油脂學(2)[選][單]</p>	<p>食品品質管制(2)[選][單] 食品毒物學(2)[選][單] 暑期實習(一)(1)[選][單] 暑期實習(二)(1)[選][單] 穀類化學與加工(3)[選][單] 食品感官品</p>	<p>實驗設計(2)[選][單] 實驗設計實驗(1)[選][單] 肉品化學與加工(2)[選][單] 發酵學(3)[選][單] 免疫技術學(2)[選][單] 保健食品(2)[選][單] 食品綜論(2)[選][單]</p>	<p>依本系開課表選修之。</p>

								評學(2)[選] [單]	
(Courses from other departments) 外系課程	(不分課群)								修習它系所得學分可列計本系畢業學分上限：為11學分，科目不限。

(Other Graduation requirements) 其他畢業條件	校訂英文能力	<p>1.畢業前達「靜宜大學校訂英文能力畢業條件及配套措施實施要點」【附表1】或【附表2】之任一項檢定，始取得校訂英文能力畢業條件。未符合者，須於畢業前修得大一英文4學分及外語教學中心開設之「選修英語」課程4學分。非英文系學生取得英文系輔系或雙主修者，視同通過校訂英文能力畢業條件。</p> <p>2.如以「選修英語」學分作為替代校定英文能力畢業條件者，不計入畢業學分(亦不列入外系學分)。</p> <p>3.修習外語教學中心所開設各類「選修英語」課程之相關規定，請參閱外語教學中心首頁(https://flc.pu.edu.tw/)/中心法規/「靜宜大學校訂英文能力畢業條件及配套措施實施要點」。※【附表1】或【附表2】之語言能力證明文件請繳交至「外語教學中心」登錄，大四下才會顯示通過與否。</p>
	競賽	1.各學會年會相關競賽或經系務會議核可之各類公開競賽2次，例如理院聯合成果展、畢業專題成果展等。2.學生在學期間須針對「專業競賽」、「專業證照」、「專業實習」至少擇一參與完成。
	證照	1.經系務會議核可之各項乙、丙級等相關專業證照。2.學生在學期間須針對「專業競賽」、「專業證照」、「專業實習」至少擇一參與完成。
	實務實習	1、本系開設「暑期實習(一)(1-0)」、「暑期實習(二)(1-0)」課程。2、「企業實習(三)(0-9)」課程。3、本系開設「營養實習-膳食管理(0-2)」、「營養實習-臨床營養(0-3)」、「營養實習-社區營養(0-1)」、「營養專業實習(一)(0-1)」、「營養專業實習(二)(0-1)」等8學分課程。4、學生在學期間須針對「專業競賽」、「專業證照」、「專業實習」至少擇一參與完成。

總學分(Total credits) : 128

科目異動說明(Change description of courses):

圖示說明:

1. 科目名稱**有底線**:滑鼠放在該課程科目上會**顯示說明備註**(Course name with underline : the instruction will be showed when mouse is placed in the course name.)
2. 科目名稱**(數字)**:該課程科目**學分數**(Course name (with number) : the number is the course credits.)
3. 科目名稱**[必/選]<選>**:該課程科目為**[必修][選修]<必選>**(Course name[required/elective]:the course is [required course][elective course]/<the course must be studied once>)
4. 科目名稱**[單/全]**:該課程科目為**[單學期][全學年]**(Course name[semester/year] : the course is [semester course][year course])
5. 科目名稱**(異)**:請參考科目異動說明(Course name(changed) : refer to the change description of the course below courses structure)