

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)112學年度課程架構圖(一般生)

課群別(Categories of Courses)		第一學年(First Academic Year)[112]		第二學年(Second Academic Year)[113]		第三學年(Third Academic Year)[114]		第四學年(Forth Academic Year)[115]		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](異)	英文(二)(2)[必][單] 閱讀與書寫(二)(2)[必][單] 程式設計概論(1)[必][單](異)							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。 畢業前均需取得「設計思考與實踐」1學分(轉學生除外)；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。
(專業必修課程) (Courses required by the department)	(不分課群)	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]	有機化學(2)[必][單] 營養學(3)[必][單] 基礎食品工程(3)[必][單]	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]	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]	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]	分子生物學導論(3)[必][單] 生物統計(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)(1)[必][單]	畢業專題(二)(1)[必][單]	系訂必修共59學分

(E)lective courses of the department 專業選修課程	(不分課群)	普通化學(2)[選][單] 食品初探與聚焦(1)[選][單] 風土食材探索(2)[選][單]		科普PODCAST 與創意傳播(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]	食品專題討論(2)[選][單] 食用油脂學(2)[選][單] 食品設計與開發(2)[選][單] 食品設計與開發實務(1)[選][單] 食品技師綜論(2)[選][單]	食品品質管制(2)[選][單] 穀類化學與加工(2)[選][單] 食品感官品評學(2)[選][單] 發酵學(2)[選][單] 企業實習(一)(3)[選][單] 食品營養科技實務(1)[選][單]	食品毒物學(2)[選][單] 實驗設計(2)[選][單] 免疫技術學(2)[選][單] 保健食品(2)[選][單] 企業實習(三)(9)[選][單] 實驗設計實務(1)[選][單]	依本系開課表選修之。
(C)ourses 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。
(O)ther Graduation requirements 其他畢業條件	校訂英文能力	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。 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)。 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。								
	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「食品營養科技實務(1-0)」、「企業實習(一)(3-0)」、「企業實習(三)(0-9)」課程。2.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(0-1)」等7學分課程。3.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):

資訊應用概論(INTRODUCTION TO INFORMATION TECHNOLOGY APPLICATIONS) : 113學年度起「資訊應用概論」改為1學分，重補修者請修習「資訊應用概論」。

學分。

程式設計概論(INTRODUCTION TO COMPUTER PROGRAM)：113學年度起「程式設計概論」修訂為2學分，重補修者請修習「程式設計概論」2學分。

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)