

弘光科技大學 進修部 營養系 四技 科目總表

學生修業規定 (110 學年度入學新生適用)：

(三) 專業選修	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
	上	下	上	下	上	下	上	下	
<b>(三) 選修 48 學分</b>									
1. 專業選修至少需修滿 48 學分。 2. 本系開放至外系選修 20 學分。 3. 修讀專題研究(二)者，需先完成專題研究(一)，此為一學年課程，需(一)、(二)完整修畢，並於選課專題研究(一)前，告知系辦所屬指導老師。									
中餐烹調與實作(一)		2/3							
中式米食與實作		2/3							
中式麵食與實作		2/3							
銀髮產業健康概論		2/2							
普通化學		2/2							
營養專業台語			2/2						
普通微生物學			2/2						
普通微生物學實驗			1/2						
婦女營養			2/2						
嬰幼兒營養與餐點製備			2/2						
醫學職場專業英文(一)			2/2						
臨床醫學概論				2/2					
食品加工及實驗				2/3					
營養與運動				2/2					
細胞營養學實驗				2/2					
老人營養與照顧				2/2					
生理病理學					2/2				
分子生物學					2/2				
老人營養評估					2/2				
生化分生技術實驗					2/3				
食品分析(一)					2/2				
食品分析實驗(一)					1/2				
老人餐點設計與製備					2/2				
營養基礎實習						1/1			
基礎科學研究法						2/2			
食品化學						2/2			
營養與免疫						2/2			
營養與藥物						2/2			
營養諮詢及教育						2/2			
重症營養							2/2		
營養與老化							2/2		
美容營養							2/2		
保健食品與營養							2/2		
專題研究(一)							1/2		需告知系辦所屬指導老師
預防醫學抗老化							2/2		
生醫產業概論							2/2		
體重控制理論與實務							2/2		
醫學職場專業英文(二)							2/2		
專業實習								6/6	二擇一
營養師實習								6/6	二擇一
食物與癌症							2/2		
營養流行病學							2/2		
專題研究(二)								1/2	需先完成專題研究(一)

應用營養學								2/2	
醫療暨行銷管理學								2/2	
中餐烹調與實作(二)								2/3	須具有中餐丙級或修習過中餐烹調與實作(一)
小 計	0/0	10/13	11/12	10/11	13/14	11/11	17/18	17/19	