

弘光科技大學 日間部 營養系 四技 科目總表

學生修業規定 (111 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 | |
| (三) 選修 35 學分 | | | | | | | | | |
| 1.專業選修至少需修滿 35 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及填寫專題研究申請表(檔案至系網查詢下載)。 | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 醫療照顧倫理 | | 2/2 | | | | | | | |
| 普通微生物學 | | | 2/2 | | | | | | |
| 普通微生物學實驗 | | | 1/2 | | | | | | |
| 營養專業台語 | | | 2/2 | | | | | | |
| 婦女營養 | | | 2/2 | | | | | | |
| 醫學職場專業英文(一) | | | 2/2 | | | | | | |
| 臨床醫學概論 | | | | 2/2 | | | | | |
| 嬰幼兒營養與餐點製備 | | | | 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 | | | | | |
| 老人餐點設計與製備 | | | | 2/2 | | | | | |
| 老人營養與照顧 | | | | 2/2 | | | | | |
| 生理病理學 | | | | | 2/2 | | | | |
| 老人營養評估 | | | | | 2/2 | | | | |
| 生化分生技術實驗 | | | | | 2/2 | | | | |
| 分子生物學 | | | | | 2/2 | | | | |
| 營養生化學 | | | | | 2/2 | | | | |
| 食品分析 | | | | | 2/2 | | | | |
| 食品分析實驗 | | | | | 1/2 | | | | |
| 酵素學 | | | | | 2/2 | | | | |
| 生理病理學 | | | | | 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 | | | |
| 基礎科學研究法 | | | | | | 2/2 | | | |
| 中醫營養學 | | | | | | 2/2 | | | |
| 臨床營養實務 | | | | | | 2/2 | | | |
| 專題研究(一) | | | | | | | 1/2 | | 需告知系辦所屬指導老師 |
| 預防醫學與抗老化 | | | | | | | 2/2 | | |
| 生醫產業概論 | | | | | | | 2/2 | | |
| 醫學職場專業英文(二) | | | | | | | 2/2 | | |
| 重症營養 | | | | | | | 2/2 | | |
| 營養與老化 | | | | | | | 2/2 | | |
| 營養與美容 | | | | | | | 2/2 | | |
| 保健食品與營養 | | | | | | | 2/2 | | |
| 體重控制理論與實務 | | | | | | | 2/2 | | |

| | | | | | | | | | |
|------------|-----|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------------------|
| 海外實習 | | | | | | | 6/6 | | |
| 專業實習 | | | | | | | 6/6 | | 二擇一 |
| 營養師實習 | | | | | | | 6/6 | | |
| 專題研究(二) | | | | | | | | 1/2 | 需先完成專題研究(一) |
| 食物與癌症 | | | | | | | | 2/2 | |
| 營養流行病學 | | | | | | | | 2/2 | |
| 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 | 9/10 | 14/15 | 17/18 | 12/12 | 35/36 | 11/13 | |