

長庚科技大學 114學年度第1學期課程委員會通過																								
四技保健營養系日間部課程科目表（114學年度入學學生適用）																								
類別	學群	中文科目名稱	科目代號	學分	時數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備 註										
						第一學期		第二學期		第一學期		第二學期			第一學期		第二學期							
						學分	時數	學分	時數	學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數						
通識必修	通識必修	閱讀寫作與AI工具應用	X00091	2	2	2	2																	
		資訊科技與軟體實務	X00075	2	2			2	2															
		英文(1)	X00059	2	2	2	2																	
		英文(2)	X00060	2	2			2	2															
		溝通表達暨實務演練	X00093	2	2			2	2															
		體育	X00094	2	2			2	2															
		心理健康與社會韌性	X00092	2	2					2	2													
	專業英文(二)	X00088	2	2					2	2														
共同必修小計				16	16																			
院級必修	民生學院管理課程	管理素養：從理論到實踐	XK0059	2	2													2	2					
	民生學院高齡照護課程	高齡跨域實務探索	XK0060	2	2							2	2											
院級必修小計				4	4																			
專業必修	核心課程	食品營養產業概論	XK0057	2	2	2	2																	
		食物學原理暨實驗	XK0040	3	3	3	3																	
		營養學(1)	XK0048	2	2	2	2																	
		營養學(2)	XK0049	2	2			2	2															
		營養學(3)	XK0050	2	2					2	2													
		營養學實驗(1)	XK0018	1	2	1	2																	
		餐點設計與實驗	XK0025	2	3			2	3															
		團體膳食管理	XK0021	2	2					2/2														
		團體膳食管理實驗	XK0022	2	3					2/3														
		食品化學暨實驗	XK0058	3	4					3/4														
		生物統計學	XK0056	2	2							2	2											
		生物化學(1)	XK0006	2	2							2	2											
		生物化學(2)	XK0007	2	2									2	2									
		生物化學實驗(1)	XK0008	1	2							1	2											
		生物化學實驗(2)	XK0009	1	2									1	2									
		食品微生物學	新增	2	2							2	2											
		膳食療養學(1)	XK0053	4	4									4	4									
		膳食療養學(2)	XK0054	2	2											2	2							
		食品衛生與安全	XK0013	2	2											2	2							
		營養生理暨生化學(1)	XK0045	2	2													2	2					
		營養生理暨生化學(2)	XK0046	2	2															2	2			
專業必修小計				43	49																			
營養科學模組		營養創客	XKA077	2	2									2	2									
		營養學實驗(2)	XKA070	1	2					1	2													
		生理學暨實驗	XKA071	3	4					3	4													
		生命期營養學	XKA060	2	2							2	2											
		公共衛生營養學	XKA072	2	2									2	2									
		膳食療養學實驗(1)	XKA097	1	2									1	2									
		膳食療養學實驗(2)	XKA073	1	2											1	2							
		專題討論(1)	XKA075	1	1											1	1							
		營養專業綜論(1)	XKA093	3	3													3	3					
		營養專業綜論(2)	XKA094	3	3															3	3			
		專題實作	專題製作(1)-培養基礎操作能力	XKA083	2	2												2	2				應修實作+成果	
			專題製作(2)-落實進階實作能力	XKA084	2	2														2	2			
			專題製作(3)-展現實作成果	XKA085	2	2															2	2		
	實務實習 (2擇1)		食品營養與生物技術實習	XKAB12	2	8															2	8	配合營養師國考	
			營養實習-基礎實習	XKA074	1	4											1	4						
		營養實習-社區營養	XKAB01	1	4															1	4			
		營養實習-團體營養	XKAB02	2	8															2	8			
		營養實習-臨床營養	XKAB03	3	12															3	12			
	營養科學模組小計				28/32	41/57																		
	食品科技模組	食品創客	XKA079	2	2									2	2									
		食品微生物學實驗	新增	1	2							1	2											
		食品加工學暨實驗(1)	新增	3	3							3	3											
		食品加工學暨實驗(2)	新增	3	3									3	3									
		食品單元操作	XKA088	2	2											2	2							
		專題討論(1)	XKA075	1	1											1	1							
		機能性食品綜論	XKA089	2	2											2	2							
		食品分析暨實驗	XKA095	3	3													3	3					
		食品品質管制	XKA092	2	2																2	2		
		專題實作	專題製作(1)-培養基礎操作能力	XKA083	2	2												2	2				應修實作+成果	
			專題製作(2)-落實進階實作能力	XKA084	2	2														2	2			
			專題製作(3)-展現實作成果	XKA085	2	2															2	2		
			食品營養與生物技術實習	XKAB12	2	8																2	8	
食品科技模組小計				27	34																			
基礎醫學	生物學暨實驗	XKA069	2	3					2	3														
	有機化學	XKA052	2	2					2	2														
	解剖學暨實驗	XKA058	2	2					2	2														
	應用病理學	XKA015	2	2							2	2												
	應用藥理學	XKA036	2	2									2	2										
專業必修小計				107	119																			

選修	領導力與創業力	XKA076	2	2							2/2										創新創業學程
	電商與微型創業	XKA068	2	2								2	2								創新創業學程
	創新創業企劃與實作(EMI)	X1G024	2	2										2	2						創新創業學程 EMI全英文課程
	高齡友善服務人才培育	XKA080	2	2					2	2											
	健康促進	XKA029	2	2											2	2					全人健康促進微學分學程
	營養與老化	XKA002	2	2							2	2									
	食品餐飲英文(EMI)	X1G006	2	2					2	2											EMI全英文課程
	營養與免疫	XKA078	2	2					2	2											原微生物與免疫
	從農場到餐桌	XKA059	2	2							2	2									全人健康促進微學分學程
	膳食質地分級與照護特論	XKA064	2	2							2	2									
	飲食質地分類製備實務	XKA067	2	2									2	2							
	電子商務與物流管理	XKA008	2	2							2	2									
	食品調理學與實驗	XKA014	2	3									2	3							全人健康促進微學分學程
	文獻導讀	XKA086	2	2									2	2							
	婦幼及成人保健	XKA010	2	2									2	2							
	食品行銷管理	XKA020	2	2									2	2							
	營養諮詢與教育	XKA011	2	2											2	2					
	臨床營養學	XKA017	2	2											2	2					
	飲食行為改變與溝通	XKA042	2	2											2	2					創新創業學程、 全人健康促進微學分學程
	餐飲技術實務	XKA047	3	3											2	3					
	保健食品與藥局產業探索	XKA090	0.5	0.5											0.5	0.5					
	保健食品行銷策略與實務演練	XKA091	0.5	0.5											0.5	0.5					
	專題討論(2)	XKA061	1	1													1	1			
	體適能計畫與體重管理	XKA007	2	2													2	2			
	中醫養生概論	XKA018	2	2													2	2			
	食品法規概論	X1C012	2	2													2	2			
	保健食品開發	XKA019	2	2													2	2			
	高齡照護營養學	XKA038	2	2													2	2			高齡長期照護學分學程
	藥膳與食療	XKA027	2	2															2	2	
	分子生物學	XKA044	2	2															2	2	
	研究實作(一)	X1T033	1	2			1/2														
	研究實作(二)	X1T034	1	2				1/2													
	研究實作(三)	X1T035	1	2						1/2											
	研究實作(四)	X1T036	1	2									1/2								
	專業選修小計			14	14																
跨系學分程	幼兒保育系 兒童托育微學程	兒童發展與實務應用	XFP001	2	2					2	2										本區課程 僅開放保營系、 妝品系學生選課
		課後照顧與桌遊應用	XFP002	2	2							2	2								
		多元繪本賞析與應用	XFP003	2	2							2	2								
		兒童音樂與藝術創作	XFP004	2	2									2	2						
		兒童遊戲與體能活動	XFP005	2	2									2	2						
		學程學分小計		10	10																
	化妝品應用系 健康時尚美容微學程	化妝品調配與應用實作	XHP001	2	2					2	2										本區課程 僅開放保營系、 幼保系學生選課
		時尚美甲與保健	XHP002	2	2							2	2								
		簡易創意編梳實務與頭皮理療	XHP003	2	2							2	2								
		肌膚好漾，芳香按摩	XHP004	2	2									2	2						
		時尚彩妝造型與攝影	XHP005	2	2									2	2						
		學程學分小計		10	10																
通識選修	通識教育中心 統籌規劃	四技通識選修至少14學分，科目詳見通識教育中心網頁。																			
	通識選修小計			14	14																
總計				128	128																

四技入學生畢業條件：須符合下列各項條件始得畢業。

一、114入學生畢業應修學分

1.須修滿128學分，包含通識必修16學分，院級必修4學分，專業必修43學分、專業選修至少41學分(其中必須包含修習完整一組模組課程)、通識選修14學分。

2.114學年度入學生應修一生一學程至少10學分，民生學院學生應跨修本院他系一生一學程(詳科目表)，且所修學分均可列為「跨域選修課程」。

3.「跨域選修課程」：民生學院應修「跨域選修課程」12學分，**選課範圍可擇**①跨域微課程(0.5學分/門)、②跨域課程(他系選修課程)、③跨系跨域(兩系教師共授)、④跨校跨域(由本校開設之兩校教師共授課程)。

二、學生得依自我學習興趣申請修讀「跨校自由選修」，「跨校自由選修」含「三校策略聯盟課程」及各大學校院課程，至多認列6學分，並應填「校際選課申請單」，經教學單位核定「同意認列」學分後，得依審核結果採認為「專業選修學分」或「通識選修學分」。

三、應達英文能力畢業門檻，相關規定請參照本校學生英文能力畢業門檻及輔導辦法。