

長庚科技大學																						
四技保健營養系日間部課程科目表（112學年度入學學生適用）(新)																						
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		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	學分	時數	學分	時數	
共同必修	校級必修	閱讀與寫作	X00085	2	2	2	2															
		溝通與表達	X00086	2	2			2	2													
		英文(1)	X00059	2	2	2	2															
		英文(2)	X00060	2	2			2	2													
		專業英文(二)	X00088	2	2					2	2											
		心理學	X00011	2	2	2	2															
		資訊科技與軟體實務	X00075	2	2			2	2													
		社會學	X00013	2	2			2	2													
		體育(1)	X00CL3	2	2	2	2															
		體育(2)	X00CM3	2	2			2	2													
		勞作教育	X10002	0	1	0/1																
共同必修小計				20	21	8		10		2		0		0		0		0				
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							
		膳食療養學實驗(1)	XK0028	1	2									1	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				42	49	8		4		2+7		5+7		8		4		2	2			
必修總計				62	70																	
專業選修	營養科學模組	營養創客	XKA077	2	2								2	2					創新創業學程			
		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						加入複習課			
		公共衛生營養學	XKA072	2	2									2	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	XKA083	2	2										2	2			應修實作+成果		
			專題製作(2)-落實進階實作能	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(二擇一)	食品營養與生物技術實習	XKAB12	2	8												2	8			
			(必改選)營養實習-基礎實習	XKA074	1	4										1	4				配合營養師國考	
			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				26/31	35/55	0		0		4		2		4		4/5		5/7	5/11	
	食品科技模組	食品創客	XKA079	2	2								2	2								
		食品微生物學暨實驗	XKA081	3	3							3	3									
		食品加工學暨實驗	XKA082	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	XKA083	2	2										2	2				應修實作+成果	
			專題製作(2)-落實進階實作能	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				26	32	0		0		0		3		5		7		7	4	
	基礎醫學課程	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							
	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	XKA066	2	2											2	2			創新創業學程		
		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	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	2	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																				

長庚科技大學																	
四技保健營養系日間部課程科目表（112學年度入學學生適用）(新)																	
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	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	
專業選修總計				50	50												
畢業學分/時數總計				128	136												

- 畢業條件：須符合下列各項條件始得畢業。
- 1.應修學分：
- (1)最低畢業學分128學分，包含共同必修20學分，專業必修42學分、專業選修至少50學分(其中必須包含修習完整一組模組課程)、通識選修至少16學分。
- (2)學生應修跨域微課程2學分，或完成一個跨域學程(含微學程)，本微課程學分採計為校級自由選修學分。
- (3)學生得修習校級自由選修課程至多可採計20學分。(本校級自由選修課程學分可選擇抵免專業選修學分或通識選修學分)。
- 2.畢業標準：
- (1)修習實務實習課程及格(食品營養與生物技術實習或營養實習，二擇一)。
- (2)修習融滲服務學習課程。
- (3)至少參與一次系認定之競賽。
- (4)至少取得一張系認定之證照。
- (5)修習專題實作課程，並完成成果發表。
- (6)至少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。