

學年度		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		第五學年	
學期		上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)
部定一般科目		國文I(3/3)	國文II(3/3)	國文III(3/3)	國文IV(3/3)	國文V(2/2)	國文VI(2/2)				
		英文I(2/2)	英文II(2/2)	英文III(2/2)	英文IV(2/2)	英文V(2/2)	英文VI(2/2)				
		數學I(2/2)	數學II(2/2)	公民與社會(2/2)	生涯規劃(2/2)						
		地理(2/2)	歷史(2/2)	本土語文(2/2)							
		化學(2/2)	生物(2/2)								
		美術(2/2)	藝術生活(2/2)								
			生活科技(2/2)								
		體育I(2/2)	體育II(2/2)	體育III(2/2)	體育IV(2/2)	體育V(2/2)	體育VI(2/2)				
		全民國防教育I(1/1)	全民國防教育II(1/1)	健康與護理I(1/1)	健康與護理II(1/1)						
服務學習I(0/1)	服務學習II(0/1)	服務學習III(0/1)	服務學習IV(0/1)								
小計(A)		16/17	18/19	12/13	10/11	6/6	6/6				
校訂必修	專業必修	*電腦概論I(2/2)	*電腦概論II(2/2)	資訊科技應用I(2/2)	資訊科技應用II(2/2)	●食品微生物學(4/4)	○●食品衛生安全與法規(4/4)	●食品化學(3/3)	●食品添加物(3/3)	○●營養生化學(2/2)	●食品工廠管理(4/4)
		食品科學概論(2/2)	*生活化學實作(4/4)	○生理學(3/3)	膳食設計及實驗(4/4)	●食品微生物學實驗(4/4)	儀器分析(4/4)	食品分析檢驗I(4/4)	食品分析檢驗II(4/4)	公共衛生營養學(3/3)	食品單元操作(4/4)
		電腦與食品(2/2)	普通微生物學(3/3)	分析化學(3/3)	○●生物化學(4/4)	●食品加工學(4/4)	儀器分析實驗(4/4)	食品分析檢驗實驗I(4/4)	○膳食療養學(2/2)	食品分析檢驗實驗II(4/4)	食品營養綜論II(2/2)
		●食物學原理(3/3)	普通微生物學實驗(3/3)	分析化學實驗(3/3)	生物化學實驗(4/4)	●食品加工學實驗(4/4)		*健康產業行銷與管理(2/2)	膳食療養學實驗(2/2)	食品營養綜論I(3/3)	
				食品安全管制系統建立與認證(2/2)		*○●營養學(3/3)					
					○營養學實驗(3/3)						
小計		9/9	12/12	13/13	14/14	22/22	12/12	13/13	11/11	12/12	10/10
小計(B)		9/9	12/12	13/13	14/14	22/22	12/12	13/13	11/11	12/12	10/10
校訂選修	共同選修			性別平等教育(2/2)	人際溝通(2/2)	法律與生活(2/2)					
	專業選修			食品認識及採購(2/2)	基礎烹飪學及實驗(4/4)	健康烘焙學及實驗(4/4)	專業英文(2/2)	○團體膳食管理(2/2)	營養學特論(2/2)	%校外實習(4/4)	保健食品安全及功能性評估(3/3)
				飲食文化與保健(2/2)	食品市場研究(3/3)	食品產業概論(3/3)	○生命營養(2/2)	○團體膳食管理實驗(4/4)	○職場倫理(2/2)	%營養師實習(4/4)	食品產銷履歷與認證(3/3)
							發酵學(3/3)	應用微生物學(3/3)			健康食品保健功效成分分析與檢驗(2/2)
								新產品開發(4/4)			
	小計		0/0	0/0	6/6	9/9	9/9	7/7	13/13	4/4	8/8
建議選修(C)		0/0	0/0	2/2	4/4	4/4	4/4	7/7	2/2	4/4	2/2
合計(A)+(B)+(C)		25/26	30/31	27/28	28/29	32/32	22/22	20/20	13/13	16/16	12/12
備註		1. 畢業最低學分數為220學分，必修196學分(含校定必68學分、專業必修128學分)、選修24學分(其中10學分可跨科選修)。 2. 每學期修業學分數上下限規定：前3年上限32學分，下限20學分；後2年上限28學分，下限12學分。(學分抵免後仍應依本規定辦理) 3. 標示*課程為健康暨護理學院專業必修核心課程。 4. 校外實習課程以%註記。每學分實習時數80小時，總實習時數為320小時。 5. 標示○為營養師考照科目，●為食品技師考照科目。 6. 計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認列為科之專業選修學分或跨科選修學分。 7. 經本系110學年度第1學期第4次系課規會議通過(111.01.03)、經健康暨護理學院110學年度第1學期第3次院課規會議(111.01.20)通過、110學年度第2學期第1次校課規會議通過(111.02.09)、110學年度第2學期第1次教務會議(111.02.16)通過並實施。 8. 經本系113學年度第2學期第2次系課規會議通過(114.03.20)、健康科學管理學院113學年度第2學期第1次臨時院課規會議修正通過(114.04.18)、113學年度第2學期第1次臨時校課規會議通過(114.05.08)、○○○學年度第○學期第○次教務會議(114.○○.○○)通過並實施。									

1. 畢業最低學分數為220學分，必修196學分(含校定必68學分、專業必修128學分)、選修24學分(其中10學分可跨科選修)。
2. 每學期修業學分數上下限規定：前3年上限32學分，下限20學分；後2年上限28學分，下限12學分。(學分抵免後仍應依本規定辦理)
3. 標示*課程為健康暨護理學院專業必修核心課程。
4. 校外實習課程以%註記。每學分實習時數80小時，總實習時數為320小時。
5. 標示○為營養師考照科目，●為食品技師考照科目。
6. 計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為為科之專業選修學分或跨科選修學分。
7. 經本系110學年度第1學期第4次系課規會議通過(111.01.03)、經健康暨護理學院110學年度第1學期第3次院課規會議(111.01.20)通過、110學年度第2學期第1次校課規會議通過(111.02.09)、110學年度第2學期第1次教務會議(111.02.16)通過並實施。
8. 經本系113學年度第2學期第2次系課規會議通過(114.03.20)、健康科學管理學院113學年度第2學期第1次臨時院課規會議修正通過(114.04.18)、113學年度第2學期第1次臨時校課規會議通過(114.05.08)、○○○學年度第○學期第○次教務會議(114.○○.○○)通過並實施。