

靜宜大學食營系(Food and Nutrition)大學部(Bachelor)食品與生物技術組(Division of Food Science and Biotechnology)108學年度課程架構圖(一般生)

課群別(Categories of Courses)		第一學年(First Academic Year) [108]		第二學年(Second Academic Year) [109]		第三學年(Third Academic Year) [110]		第四學年(Forth Academic Year) [111]		說明(Note)
		上學期(First Semester)	下學期(Second Semester)	上學期(First Semester)	下學期(Second Semester)	上學期(First Semester)	下學期(Second Semester)	上學期(First Semester)	下學期(Second Semester)	
校訂課程 (Courses required by the university)	基本學術能力課程	英文(一)(2)[必][單] 閱讀與書寫(一)(2)[必][單] 資訊應用概論(2)[必][單]	英文(二)(2)[必][單] 閱讀與書寫(二)(2)[必][單] 程式設計概論(1)[必][單]							各科目成績須及格。
	通識涵養課程	<u>通識核心必修課程(二)(4)[必][單]</u>	<u>通識核心必修課程(二)(4)[必][單]</u>	<u>通識核心必修課程(二)(2)[必][單]</u>	<u>通識核心必修課程(二)(2)[必][單]</u>	<u>通識多元選修課程(三)(2)[必][單]</u>	<u>通識多元選修課程(三)(2)[必][單]</u>	<u>通識多元選修課程(四)(2)[必][單]</u>		通識涵養課程共分六大學群，應修得十八學分。於一、二年級各學群所開設之通識核心課程各應修得一門，共應修得十二學分，超過十二學分，則不予列計通識及畢業學分；另六學分可在各學群於三、四年級開設之通識多元選修課程自由修得，各學群如下：一、生命與生態環境學群二、宗教與哲學思維學群三、數理與科學技術學群四、社會與公共秩序學群五、文學與美感經驗學群六、台灣與世界文化學群。修習課程前，請務必參閱各系不採計通識涵養學分之課

									<p>程一覽表。 102-109學年度 學生通識涵養 課程重補修規 定。</p>
體育課程	基礎體育(運動與健康)(1)[必][單](異)	基礎體育(基礎游泳)(1)[必][單](異)	二年級體育必修課程(1)[必][單](異)	二年級體育必修課程(1)[必][單](異)					<p>110學年度(含)前入學學生·原校訂體育必修課程4學分規定·尚未完成修習者·自111學年度起·依下列補修規則完成修習者·即視同達成原體育必修規定·但學系規定之總畢業學分數不因此減少： 1.基礎體育(運動與健康):如未修習或修習不及格者·需補修新制課程：運動健康與素養(基礎體育)。 2.基礎體育(基礎游泳):如未修習或修習不及格者·需補修新制課程：運動技能與涵養(初級專項)1科。但如已修習原大二體育必修課程1科及格者·即可不用補修。 3.大二體育必修2學分:如未修習或修習不及格者·均不用補修。</p>
服務學習課程	服務學習(0)[必][單](異)								<p>單學期課程·成績須及格·轉學生不需補修。</p>

	人文素養課程	人文素養(0)[必][單]								「人文素養」課程規劃以四大系列、8項學習項次(計10個認證章)來統合同學在人文素養課程中應具備之認知與情意，自大一入學開始並於畢業前修習完成，轉學生不需補修。請參閱 人文素養 相關網頁。
(不分課群)	(不分課群)	食品科學概論(2)[必][單] 普通生物學(2)[必][單] 基礎食品工程(3)[必][單]	有機化學(2)[必][單] 營養學(3)[必][單] 食品基礎分析化學(2)[必][單] 食品基礎分析化學實驗(1)[必][單]	生物化學(一)(2)[必][單] 食品化學(一)(3)[必][單] 食品化學實驗(1)[必][單] 食品加工(一)(2)[必][單] 食品加工(一)實驗(1)[必][單] 生物化學(一)實驗(1)[必][單]	生物化學(二)(2)[必][單] 食品化學(二)(3)[必][單] 食品加工(二)(2)[必][單] 微生物學(3)[必][單] 微生物學實驗(1)[必][單] 食品加工(二)實驗(1)[必][單] 生物化學(二)實驗(1)[必][單]	食品分析(3)[必][單] 食品分析實驗(1)[必][單] 食品微生物學(3)[必][單] 食品微生物學實驗(1)[必][單] 食品衛生安全與法規(2)[必][單]	分子生物學導論(3)[必][單] 生物統計(3)[必][單] 分子生物技術學(2)[必][單] 分子生物技術學實驗(1)[必][單] 畢業專題(一)(2)[必][單]	畢業專題(二)(2)[必][單]		系訂必修共61學分
(不分課群)	(不分課群)	普通化學(2)[選][單] 食品原料學(2)[選][單] 風土食材探索(2)[選][單]		生物技術導論(2)[選][單] 生物產業概論(2)[選][單]	專業英文(2)[選][單]	生命期營養(2)[選][單] 食品文獻選讀(2)[選][單] 食品添加物(2)[選][單] 生物技術文獻選讀(2)[選][單] 食品科技文獻選讀(2)[選][單] 產品開發與永續發展(2)[選][單]	食品工廠管理(2)[選][單] 食品專題討論(2)[選][單] 生物技術專題討論(2)[選][單] 食品科技專題討論(2)[選][單] 工廠實務(2)[選][單] 工廠實務實驗(1)[選][單] 食用油脂學(2)[選][單] 食品產業實務(1)[選][單]	食品品質管制(2)[選][單] 食品毒物學(2)[選][單] 暑期實習(一)(1)[選][單] 暑期實習(二)(1)[選][單] 穀類化學與加工(3)[選][單] 食品感官品評學(2)[選][單] 保健食品(2)[選][單] 食品單元操作(2)[選][單]	實驗設計(2)[選][單] 實驗設計實驗(1)[選][單] 肉品化學與加工(2)[選][單] 發酵學(3)[選][單] 營養與疾病(2)[選][單] 免疫技術學(2)[選][單] 產業實務實習(9)[選][單] 食品綜論(2)[選][單]	依本系開課表選修之。
(不分課群)	(不分課群)									修習它系所得學分可列計本

