

中國文化大學

保健營養學系

修課輔導手冊

(104 學年度)

目 錄

一、教育目標	3
二、核心能力	3
三、升學及職涯發展	3
四、選課注意事項	4
五、專任教師	14
六、兼任教師	15
七、本系課程學分表及學習規劃	17
(一) 課程學分表	17
(二) 必修科目表	20
(三) 本系課程學習引導地圖與人才養成流程圖	21
八、學程	23
九、專門職業及技術人員高等考試應考資格	27
十、營養師實習申請說明	31
十一、學習或生活輔導	33
十二、專題研究指導老師研究主題及學科要求	34

一、教育目標

本系以「培育具食品背景之營養保健專業人才」為宗旨。

二、核心能力

核心能力指標項目	檢核機制	目的
1.具保健相關之食品及營養專業知能	(1) 依各必修專業課程評量標準，未達及格標準者須重修。 (2) 畢業前參加食品營養相關演講4場，其中至少1場為校外研討會或演講。	具備專業知識
2.具保健營養規畫與執行能力	具下列能力之一項： (1) 具膳食營養之規畫與執行能力—需修習完成營養學實驗、膳食計畫實習、膳食療養實習(一)、團體膳食製備與供應實習。 (2) 具食品營養實驗操作及分析能力—需修習完成食物學原理實驗、食品分析(一)實驗、食品加工(一)實習、生物化學實驗、人體生理學實驗及食品微生物學實驗。	(1)能將專業技能轉化運用在相關產業的能力 (2)具備專業實驗操作及分析評估能力
3.具服務與關懷人群之能力	(1) 完成校訂服務學習、農企業倫理、中華文化專題及公共衛生營養課程。 (2) 完成本校全人學習護照之其中四項學習。	(1)具備團體合作能力 (2)具備服務熱忱 (3)具質樸堅毅之特質

三、升學及職涯發展

(一)升學：

國內：各大學之食品科學研究所、食品營養研究所、保健營養研究所、生物化學研究所、生物技術研究所、生理研究所、應用化學研究所、餐飲管理相關研究所。

國外：美、加、英、德、日、澳等國之營養研究所、食品科學研究所、生物技術研究所、生物化學研究所、餐飲管理研究所等等。

(二)就業：

1. 營養師：工作範圍包括醫院、學校、團膳公司、社區和體適能(健身)場所。
2. 食品技師：工作範圍包括團膳工廠、水產、畜產品、觀光旅館內之餐飲業之衛生人員。
3. 保健食品專業人員：保健食品諮詢師、保健營養科學/生物科技研發人員、保健食品推廣人員、食品分析人員及保健食品工程師。
4. 畢業後可考取相關專業證照：營養師、食品技師、食品分析檢驗技術士、保健食品初級工程師，尚可報考中餐烹調、西餐烹調、烘焙食品、中式米食、中式麵食、飲料調製等技術士。

四、選課注意事項

✓相關法規：本校選課須知、本校選課辦法、本系選課注意事項（請務必先行閱讀）

本選課手冊若有與本校規定衝突處，依本校規定辦理。

第一階段選課：104/6/30-7/7，每日上午9時起（分年級選課）

第二階段選課：104/9/15-9/22，每日上午9時起（不分年級選課）

校際選課：104/9/23-25 每日上午9時~下午4時

選課更正：104/9/29-10/1

- 1、選課前請先與系所組主任、組員、老師研商討論，並由網路上了解欲修習課程之授課大綱及課程內容、網路選課之操作說明，依據各系所組選課有關規定，辦理選課。
- 2、本系畢業學分數 128 學分。選修他系所組、院、校之學分數，須經本系所組之認可始得列入畢業學分數；日間學士班以 18 學分為限（附件三）。

3、並請特別注意下列事項：

- （1）所選課程是否有先修或擋修課程之限制。
- （2）上課時間是否衝堂。不得修習上課時間衝突之科目，衝堂科目未辦更正者，以零分計算。學生未按所選課程上課，其成績不予承認。
- （3）應修之必修課程是否已全部修習。
- （4）欲選修外系組之課程，應先至有關係組查詢課程之專業性及有關限制。
- （5）選修外系之課程本系是否承認為畢業學分數。
- （6）重補修課程是否符合規定。
- （7）所選學分數是否符合規定。
- （8）同一課程開有多班者，不可同時加選二班(含)以上，否則將逕行刪除全部所選之班別。
- （9）全學年必選修課程(含已分組上課之課程)或各系組依專長提供分組資料課程 (如環設學院設計課程、藝術學院主副修課程)，為課程連貫性，不可更換組別。

- (10) 全學年之必、選修課程，為課程連貫性，上下學期均需修習，如僅修習一學期或任何一學期不及格，其已修及格之學期學分數，不得列入畢業學分數計算。
- (11) 同一課程已修習及格或已辦抵免，不得重複修習。
- (12) 凡前一學年不及格之必修課程(含共同科目)，建議先修習及格。
- (13) 凡有先後修習順序之課程，應依序修習，否將不予承認該學分；重修者得以併修。

4、「選課辦法」有關規定：

- (1) 一至四年級每學期最高不得多於 25 學分，日間學士班一至三年級，每學期不得少於 10 學分，四年級不得少於 9 學分。
- (2) 前學期學業平均成績在 80 分以上或應屆畢業生，或經核准修習輔系、雙主修、教育學程者，得經系組主任核可，加選 1 至 2 科，但最高不得多於 30 學分。
- (3) 凡有先後修習順序之課程，應依序修習；重修者得以併修。
- (4) 含實驗、實習之課程，未修正課者，不得先修實驗、實習課程，若因衝堂或其他因素不能於同一學期修習，則應先修習正課並於往後學期補修習實驗（習）課，學分才予以承認但語文課程不在此限。
- (5) 同一課程修習多次或已辦抵免，僅承認其及格之第一次或抵免之學分為畢業學分，但體育興趣選項課程不在此限。
- (6) 103 學年度起申請棄修科目每學期以二科為限，請同學審慎選課。

✓修課相關規定：

校定共同必修 28 學分：(104 入學適用)

共同科目與通識課程		修 習 原 則	說 明
共同科目	體育	必修，1 至 3 年級，共 6 學期	一、體育課為大學日間部一、二、三年級學生必修之零學分課程；每學期至少應修習一門課程，且以一門為原則。 二、興趣選項課程可於不同學期重複選修相同項目。 三、身心障礙者，請選修自強班。自強班為特殊體育教學，一般學生不適合修習，第一次上課時請持相關證明文件交予授課老師查驗。 四、選修進階課程者，應先衡量個人運動技能水準能否達到授課教師評分標準。若無該科目基礎或自評無法達到課程要求者，建議先修畢該科目初級課程後再選修進階課程。 五、選修體育課程，無論有無適當課程或時段皆須於第一階段或第二階段選課完畢，無特殊理由者不得於其他時間辦理選課。 六、教務處(U PRO)開設之『羽球』選修課程，每學期二學分；不可抵免興趣選項體育課程。
	全民國防教育軍事訓練-國際情勢	科目代號 MT60 必修，1 年級 1 學期 不計學分	一、男生選修全民國防教育軍事訓練課程，可辦理折減常備兵役役期(每上課 8 小時折減乙日計算)；83 年次以後役男接受四個月軍事訓練役時數(每門課折減 2 日，折減上限為 5 門課，至多折減 10 日)。 二、83 年次後出生之男生，可於大一第一學期當

			年11月15日前親自向戶籍所在地兵役課提出接受「暑期軍事訓練」申請。在校期間修習之全民國防教育軍事訓練課程折減天數，統一於第二階段專長訓練時計之。 三、依據「民國104年大專程度義務役預備軍官預備士官考選簡章」參、資格規定：二、在校軍訓課程或全民國防教育軍事訓練課程成績平均達70分(計算方式：大學、學院採計2門；五年制專科學校後2年、二年制專科學校、二年制技術學院等採計1門)，且每門課程均需達60分。上述成績於報名期間未符合標準者，應於畢業前取得，未取得合格者，如經錄取預備軍官預備士官則撤銷錄取資格 四、大學儲備軍官訓練團(ROTC)甄選對象為大二同學，報名甄選資格：軍訓或全民國防教育軍事訓練課程成績達 70 分以上(須至少具一學期)；必修科目及格。報名時間為第二學期開始。其他國軍人才招募班隊，可查詢國軍人才招募中心網站或洽軍訓室。																									
通 識 課 程 ， 如 附 件 一	<table><tr><th rowspan="2">通識領域 學系領域</th><th rowspan="2">語文</th><th colspan="2">人文學科</th><th>社會 科學</th><th colspan="2">自然科學 與數學</th><th rowspan="2">總計 學分</th></tr><tr><th>人文 通識</th><th>歷史</th><th>社會 通識</th><th>自然 通識</th><th>電腦 資訊</th></tr><tr><td>自然領域</td><td>10</td><td>6</td><td>2</td><td>4</td><td>2</td><td>4</td><td>28</td></tr></table>							通識領域 學系領域	語文	人文學科		社會 科學	自然科學 與數學		總計 學分	人文 通識	歷史	社會 通識	自然 通識	電腦 資訊	自然領域	10	6	2	4	2	4	28
	通識領域 學系領域	語文	人文學科		社會 科學	自然科學 與數學				總計 學分																		
			人文 通識	歷史	社會 通識	自然 通識	電腦 資訊																					
	自然領域	10	6	2	4	2	4	28																				
	語文	國文	必修，1 年級，1 學年 4 學分		一、自 100 學年度起，大一國文採能力分班授課。 (一)大一「國文」，每位學生都有一個核定國語文能力的等級【國文能力等級在選課清單上方(身分別)；如轉學生無等級時，學生則可視自己程度自選】。 (二)同學對於大一「國文」若有降等級之需求，請於選課期間，經原等級任課教師於「選課更正表」上簽註無法適應所屬等級，必須降等級之證明後，至教務處辦理。 (三)若學生對於授課內容、任課教師有任何疑問，可洽中文系文學組。 二、大一「國文」為學年課程，以選修同一班級為原則，亦不可以上、下學期顛倒修習，若有特殊情形，請依本校「選課辦法」第五條第十二款實施之。																							
外文		必修，1 年級，1 學年 4 學分		一、修習外文領域之「正課」及「實習」語文課程時，以同一種語言為限。例如正課若為「外文：日文」，則須搭配修習「語實：日語實習」。各語種科目代號如下： CB06 外文：日文 CB37 語實：日語實習 CB09 外文：韓文 CB38 語實：韓語實習 CB12 外文：德文 CB39 語實：德語實習 CB15 外文：法文 CB40 語實：法語實習 CB18 外文：俄文 CB41 語實：俄語實習 CB21 外文：英文 CB36 語實：英語實習 二、外文領域之英語課程均採能力分班授課，分為 A、B、C、D 共四個等級。 (一)每位應選課學生都有一個核定英文能力的等級，學生只能上網選同等級之班別【英文能力等級在選課清單上方(身分別)；如轉學生無等級時，學生則可視自己程度自選】。 (二)學生可上選但不可下選，如 A 等級學生不可選 B 或 C 級的班別，而 C 級學生則可選 B																								
外語實習		必修，1 年級，1 學年 2 學分																										

				或 A 級班別。 (三) 上選可直接於網路上自行改選。若有降等之需求，請於選課期間，經原等級任課教師於「調整英文等級申請書」上簽名簽註無法適應所屬等級，必須降等級之證明後，至通識中心辦理。申請書可於教務處教務組網站下載。 (四) 外文領域之選課問題洽詢通識中心，但學生對於授課內容、任課教師有任何疑問，可洽各語系辦公室，英語課程請洽語文中心。 三、外文領域課程為學年課程，以修習同一班級為原則，上下學期不可自行換組，若有特殊情形，請依本校「選課辦法」第五條第十二款實施之。
人文學科 (8 學分)	歷史		必修，1 或 2 年級，1 學期 2 學分(2)	四選一
	人文通識	文學 文明 思想 藝術	依學系領域規定選課(6)	
社會科學 (4 學分)			依學系領域規定選課(4)	
自然科學與數學(6 學分)	電腦資訊		必修，1 年級，1 學年 4 學分(4)	一、「電腦資訊」為大一必修課程，應修習 2 門不同之課程，共 4 學分。 二、第一學期依新生入學電腦資訊能力線上測驗，分為「基礎課程」或「進階課程」。第二學期修課規定：按各系教學需要及學生興趣選課，各系若需限制學生所選修之課程，應於開始選課前兩週，通知教務處、通識中心、資訊中心、資訊管理學系、及資訊工程學系，並公告讓該系學生周知。 三、第一學期及第二學期皆開課之 CF02「電腦：Office 套裝軟體應用」，為相同課程，主要授課內容為 Office 中各軟體在企業上的整合應用，第一學期已修 CF02「電腦：Office 套裝軟體應用」之同學，除不及格重修者外，不得重複修課。 四、大一共同必修電腦課程共計分為 3 組電腦課程，分別為自然科學組、人文社會組、數位內容組。
	自然通識		依學系領域規定選課(2)	「環境與生態」、「化學」、「統計學」不予承認學分。

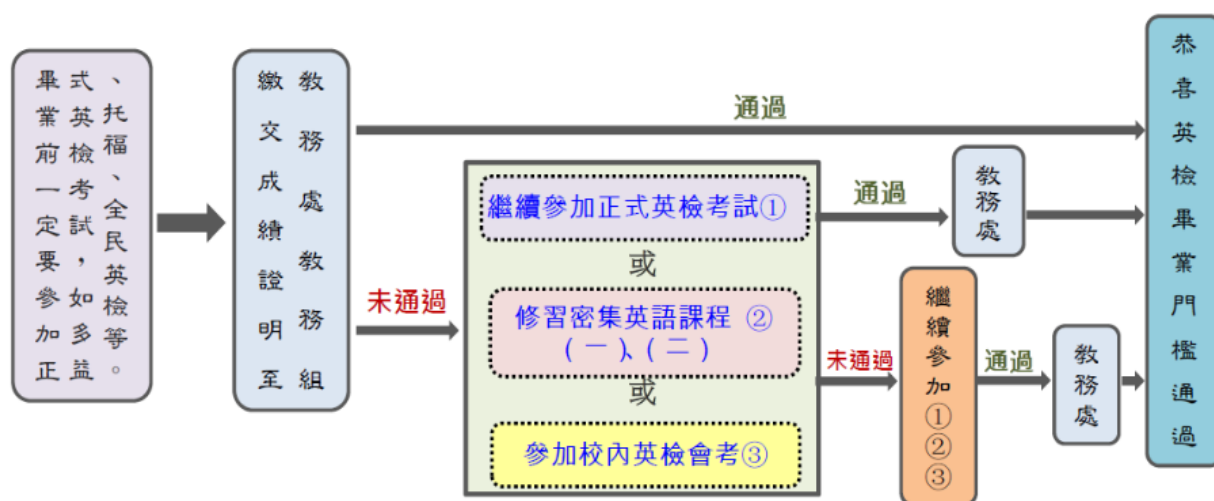
103 學年度始入學新生 畢業門檻：

畢業門檻	條件
1. 英語畢業門檻	TOEIC 450 分(含)以上。未通過正式英文語文能力檢定者，於英檢成績單繳交至教務組登錄後，可擇一通過下列補救措施： 修習本校開設之「密集英語（一）」、「密集英語（二）」兩門課程及格。 參加本校舉辦之「校內英檢會考」成績通過。
2. 全人學習護照	分為 5 類學習護照，活動認證採點數制，本要點規定每一項學習簽證活動認證標準至少須達 18 點，方取得該項學習簽證認證。相關資訊請參考全人學習護照網站 http://pass.pccu.edu.tw
3. 服務學習	1. 大一必須參與 1 學期「校園公共服務學習」，且大二以上於在學期間至少應參與 1 學期「服務學習」，始得畢業。 2. 「服務學習」得選擇完成「校園公共服務學習」及「專業課程服務學習」或「學生社團與社區服務學習」，共 2 項服務學習。
4. 農企業倫理與中	一、大學部一至四年級學生，「院共時間」應修習各班開設之「農企業倫理」和「中華文化專題」。每月由導師上課 2 小時，及由學院或學系安排之相關職業倫理、

文化專題	中華文化演講。 二、該科「選課」由教務處整班(延畢生除外)帶入，各班上課時間、地點，依各系公告。 三、學生若因輔雙或必修衝堂，請填寫「職業倫理」、「中華文化專題」退選申請表，與導師約定輔導時間，並送至教務處教務組辦理退選。 四、「職業倫理」、「中華文化專題」學分重補修，需填寫重補修申請表，並與輔導導師約定輔導時間，送至教務處教務組辦理選課事宜。 五、「職業倫理」、「中華文化專題」退選、重補修申請表，請至教務處教務組表 本院不承認為畢業學分。(0 學分)1~3 年級必修，4 年級為選修。
5. 系專業門檻	1.畢業前參加食品營養相關演講 4 場，其中至少 1 場為校外研討會或演講 2.畢業前每學期需閱讀至少 1 本由本系建議書籍，並提出每篇至少 500 字報告，或畢業前閱讀 8 本由本系建議書籍。

1. 英語畢業門檻

英語檢定



查詢門檻是否通過

本校網頁「學生專區→個人檔案→課程及成績記錄→畢業門檻記錄」查詢

項目	結果	記錄明細
英文能力檢定認證	通過	

托福測驗成績與其他英文能力檢定測驗成績對照表

托福測驗 TOEFL			多益測驗 TOEIC	雅思 IELTS	全民英檢 GEPT	外語能力測驗 FLPT		劍橋國際 英語認證
筆試	電腦	IBT	筆試	筆試	筆試	總分	口試	筆試
400	97	32	380	3 級	中級(初試)	195	S-2	PET(正確率 70%以上)
420	110	36	415	3 級	中級(初試)	195	S-2	PET(正確率 70%以上)
450	133	47	450	3.5 級	中級(初試)	195	S-2	PET(正確率 70%以上)
480	157	54	520	4 級	中級	195	S-2	PET(正確率 70%以上)
500	173	61	590	4.5 級	中級	195	S-2	PET(正確率 70%以上)
520	190	68	640	5 級	中高級	240	S-2+	FCE(正確率 60%以上)
550	213	79	700	5.5 級	中高級	240	S-2+	FCE(正確率 60%以上)
580	237	92	850	6.5 級	高級	315	S-3	CAE(正確率 60%以上)
600	250	100	890	7 級	高級	315	S-3	CAE(正確率 60%以上)

2. 全人學習護照

全人學習護照

103學年度起配合基本核心能力調整

簽證名稱	德育簽證	智育簽證	體育簽證	群育簽證	美育簽證
應對涵義及核心能力	現代人 道德認知與實踐	專業人 專業與實務應用	健康人 健康促進與管理	國際人 溝通與團隊合作	文化人 文化與藝術欣賞
認證範圍	中華文化學習 課外服務學習 其他德育相關活動	外語學習 資訊應用學習 其他智育相關活動	健康促進學習 其他體育相關活動	國際視野學習 團隊學習 其他群育相關活動	藝文學習 其他美育相關活動
活動範例	中華文化講座 倫理與道德講座 中華文化體驗活動 生涯發展 就業就學 校園公共服務 社團與社區服務 志工服務活動 其他德育學習活動	外語學習講座 外語學習活動 外語能力檢定考試 創新思維講座 創新思維活動 資訊應用講座 資訊應用研習活動 專業資訊講座 專業證照考試 其他智育學習活動	健康促進體驗活動 健康促進研習課程 健康促進講座 體育競賽活動 其他體育學習活動	國際移地學習 國際學術交流 校園國際化活動 兩岸交流學習 社團活動 班級經營活動 團隊合作研習活動 其他群育學習活動	藝文講座 藝文活動 藝文展演 其他美育學習活動

實施時間：99學年度第2學期起，102學年度起列為大學部新生畢業門檻之一。

註：本表格之『活動範例』為歷年常舉辦之課外學習活動範例，僅提供參考分類使用。
參與之活動實際分類請參考『全人學習護照網站』所公告之活動清單為主。

5. 系專業門檻

畢業前每學期需閱讀至少 1 本由本系建議書籍，並提出每篇至少 500 字報告，或畢業前閱讀 8 本由本系建議書籍。

書名	出版社
3 小時讀通統計【漫畫版】	世茂出版社
世界第一簡單統計學【迴歸分析篇】	世茂出版社
世界第一簡單統計學〔因素分析篇〕	世茂出版社
世界第一簡單統計學	世茂出版社
理尚往來：新未來公民的品德素養(講理就好 10)	洪蘭 遠流出版社
理直氣平：勇於改變才會進步(講理就好 8)	洪蘭 遠流出版社
真希望我 20 歲就懂的事	作者：婷娜·希莉格 原文作者：Tina Seelig 譯者：齊若蘭 出版社：遠流
人生不設限	作者：力克·胡哲 原文作者：Nick Vujicic 譯者：彭蕙仙 出版社：方智
自我的追尋	佛洛姆著 上海譯文出版社、志文出版社 索書號:190 1210
味外之味	朱振藩著 印刻出版社，索書號: 427.07 2554-5
發現台灣(1620-1945 新版)	作者：殷允芃、尹萍、周慧菁、李瑟... 等 出版日期：2011/06/29 ISBN：978986241 天下雜誌出版
脆弱的力量	作者：布芮尼·布朗(Brené Brown) 出版社：馬可孛羅 出版日期：20130927 ISBN：9789866319877
成長的極限：三十週年最新增訂版	作者：丹尼斯·米道斯(Dennis Meadows) 喬詹·蘭德斯(Jorgen Randers) 唐妮菈·米道斯(Donella Meadows) 譯者：高一中 出版社：臉譜 書系：企畫叢書 出版日期：20070125 ISBN：9789867058669
別鬧了，費曼先生：科學頑童的故事	作者：理查·費曼/著 原文作者：Richard P. Feynman 譯者：吳程遠 出版社：天下文化 出版日期：2005/05/19

通識課程一覽表

通識課程領域		課程名稱 (學分數)	修習規定	主開系所	備註
語文	國文 外文	國文(4)	必修	中文系	
		英文(4)	必修(六選一) 以英文為主,大一新生入學考試英文成績達平均分數以上得修習其他外文	語文中心	
		日文(4)		日文系	
		韓文(4)		韓文系	
		法文(4)		法文系	
		德文(4)		德文系	
		俄文(4)		俄文系	
		語文實習(2)	配合修習之外文課程	語文中心	
人文學科	歷史	中國通史(2)	必修(四選一)	史學系	
		中國現代史(2)			
		中國文化史(2)			
		中國近代史(2)			
	文學	CE08 人文通識：中國文學導讀(2)		中文系	
		CE09 人文通識：歐美文學導讀(2)		外語學院	
	文明 思想	CE05 人文通識：社會宗教與倫理(2)		哲學系	
		CE38 人文通識：西洋哲學導論(2)		哲學系	
		CE39 人文通識：世界文明史(2)		史學系	
		CE40 人文通識：中華文明史(2)		史學系	
		CE54 人文通識：中國哲學通論(2)		哲學系	
		CE65 人文通識：世界遺產巡禮(2)		史學系/通識中心	
		CE67 人文通識：孔學今義(2)		中文系	
		CE75 人文通識：儒家哲學與現代社會(2)		哲學系	
		CE76 人文通識：道家哲學與當代文明(2)		哲學系	
		CE78 人文通識：佛教文化史(2)		史學系	
		CE79 人文通識：基督教文化史(2)		史學系	
		CE80 人文通識：認識伊斯蘭-宗教、歷史與文化(2)		史學系	
		CE82 人文通識：中西思想導論(2)		史學系	
		CE88 人文通識：邏輯思考與應用(2)		哲學系	
		CE92 人文通識：文化人類學(2)		史學系	
		CE95 人文通識：古代中國庶民生活文化(2)		史學系	
		CE96 人文通識：中華文化經典智慧		中文系/哲學系	
	藝術	CE03 人文通識：中西藝術通論(2)		藝術學院	
		CE63 人文通識：藝術欣賞(2)		藝術學院	102 學年起實施
		CE89 人文通識：浪漫時期之音樂欣賞(2)		音樂系	
		CE90 人文通識：戲劇藝術導論(2)		戲劇系	
社會科學	政治	CE47 社會通識：西洋政治思想史(2)		政治系	
		CE50 社會通識：中國大陸研究導論(2)		中山大陸所	
		CE53 社會通識：國際政治與現勢(2)		政治系	
	經濟	CE06 社會通識：國際經濟與企業經營(2)		商學院	
		CE48 社會通識：經濟學(2)		經濟系	
		CE69 社會通識：個人理財與投資(2)		財金系	
	社會	CE10 社會通識：社會問題與適應(2)		社福系	
		CE61 社會通識：智慧財產權(2)		法律系	
		CE62 社會通識：原住民文化認同(2)		政治系/通識中心	
		CE68 社會通識：國際文化暨國際服務(2)		社福系	
		CE71 社會通識：創意與創新(2)		動科系/通識中心	
		CE77 社會通識：數位時代媒體新素養(2)		新傳學院	102 學年起實施
		CE81 社會通識：品格典範導讀(2)		教育系	
		CE93 社會通識：社會議題與公民賦權(2)		中山大陸所	
	心理	CE49 社會通識：心理學(2)		心輔系	
		CE60 社會通識：性別與社會(2)		社福系	
		CE73 社會通識：性別平等教育(2)		教育系	
		CE87 社會通識：社會心理學(2)		心輔系	

*通識中心為共同科目與通識教育中心之簡稱，與共同科目與通識教育中心合開通識課程，不受主開學系不計入通識學分之限制。

通識課程一覽表

通識課程領域		課程名稱 (學分數)	修習規定	主開系所	備註
自然科學 與數學	自然 科學	CE04 自然通識：環境與生態(2)		土資系	
		CE12 自然通識：科技發展與人物(2)		工學院	
		CE44 自然通識：物理學(2)		物理系	
		CE91 自然通識：物理學與創意思考(2)		物理系	
		CE45 自然通識：化學(2)		化學系	
		CE46 自然通識：生命科學(2)		生科系	
		CE41 自然通識：自然科學發展(2)		理學院	
		CE74 自然通識：世界的資源與環境(2)		理學院/通識中心	
		CE56 自然通識：永續環境與防災(2)		大氣系	
		CE64 自然通識：氣候變遷與永續環境(2)		大氣系	
		CE57 自然通識：天然災害(2)		地理系	
		CE58 自然通識：認識綠色能源(2)		工學院/通識中心	
		CE59 自然通識：環境安全衛生(2)		物理系/通識中心	
		CE83 自然通識：台灣的環境與天然災害(2)		大氣系	
		CE94 自然通識：氣候變遷與調適(2)		大氣系	
	數學	CE43 自然通識：微積分(2)		應數系	
		CE42 自然通識：統計學(2)		應數系	
	電腦 資訊	第 1 學期：基礎課程(2)或進階課程(2)	詳見附件二	資管系 資工系	
		第 2 學期：興趣選課			

*通識中心為共同科目與通識教育中心之簡稱，與共同科目與通識教育中心合開通識課程，不受主開學系不計入通識學分之限制。

附件二 基礎電腦開設課程

上學期課程

組別	基礎課程	進階課程
1. 自然科學組	CF11 資訊：資訊概論	CF12 資訊：資訊與網路基礎
2. 人文社會組	CF21 電腦：資訊應用	CF02 電腦：Office 套裝軟體應用
3. 數位內容組	CF10 電腦：電腦多媒體簡介 備註：分基礎班及進階班，該兩班課程大綱內容相同，但各細項授課時數有別。	

下學期課程

科目代號	課 程 名 稱	性質	備 註
CF02	電腦：Office 套裝軟體應用	依興趣選課	1、學生得依興趣選課。 2、人文社會組、數位內容組不限修習課程，但重複修習相同課程，僅承認其第一次及格成績。 3、各系若有限制修習課程者須依其規定。 4、自然科學組修習近似課程者，視同重複修習。近似課程如下： (1)CF21 與 CF11 及 CF12 (2)CF11 與 CF12 (3)CF02 與 CF17 (4)CF08 與 CF13 (5)CF10 與 CF13 (6)原 CF05 與 CF15 (7)原 CF06 與 CF16 (8)原 CF07 與 CF14
CF20	電腦：資料庫軟體應用		
CF08	電腦：多媒體處理		
CF09	電腦：動畫製作		
CF13	資訊：電腦多媒體應用		
CF14	資訊：Fortran 程式設計		
CF15	資訊：Visual Basic 程式設計		
CF16	資訊：C++程式設計		
CF17	資訊：軟體應用		
CF18	資訊：網頁設計		
CF19	資訊：MATLAB		

附件三

本系承認外系學分

說明：依選課辦法選修他系所組、院、校之學分數，須經本系所組之認可始得列入畢業學分數；日間學士班以**18學分為限**。

系級	課程名稱	學分	系級	課程名稱	學分
生應系	餐飲管理	2	動科系	動物基因體學	2
生應系	消費者教育	2	動科系	動物細胞生理學	2
生應系	飲料學	2	動科系	機能性動物產品	2
生應系	餐飲文化	2	動科系/園藝系	分子生物學	3~4
生應系	烘焙學	2	園藝系	園產品加工學	2
生應系	餐飲行銷	2	園藝系	園產品處理學	2
生應系	餐飲服務	2	園藝系	生物技術原理	3
生應系	餐廳設備規劃	2	園藝系	生物資訊導論	2
生應系	餐飲品管	2	園藝系	生物技術原理	3
生應系	官能品評	2	生科系/園藝系	遺傳學	3
生應系	宴會膳食	2	生科系	遺傳學實驗	1
生應系	餐飲管理	2	生科系	組織培養	2
生應系	西式餐飲	3	生科系	細胞生物學	3
生應系	餐廳設備規劃	2	生科系	生物技術	3
生應系	食品原料處理	2	生科系	生物顯微技術	2
動科系	蛋品加工學	2	生科系	生物資訊學	2
動科系	乳品加工學	2	生科系	分子生態學	2
動科系	肉品加工學	2	森保系	生物多樣性利用	2
動科系	動物產品分析	2	觀光系	餐旅投資與決策	2
動科系	蛋白質與酵素技術	2	資管系	UNIX作業系統簡介	3
動科系	動物產品安全管理系統	2	化學系	化學儀器概論	3

五、專任教師

姓名	職稱	任教科目	校內分機
林薇	教授	食物學原理、食物學原理實習、食品衛生與安全、營養教育、食品化學、營養教育實務、飲食行為研究、飲食營養教育	31711
施明智	教授 兼系主任	食品加工學(一)(二)、食品加工學實驗(一)、生物統計、食品物性、食品原物料製程研究	31701
蔡文琦(與生 科所合聘)	教授	食品微生物、食品微生物實驗	31821
趙璧玉	副教授	保健營養學概論、營養學(一)(二)、營養學實驗、生命期營養、營養生化學、膳食療養(一)(二)、生命期營養	31721
朱瑩悅	副教授	生物化學、生物化學實驗、營養評估、公衛營養學	31722
謝建正	副教授	人體生理學、應用病理學、生物統計、臨床營養、團體膳食製備與供應、團體膳食製備與供應實習、高等細胞生理學、應用藥理學、人體生理學實驗	31731
游宜屏	副教授	營養學、生物化學、基礎食品分析、基礎食品分析實驗、食品分析、食品分析實驗、保健功能性評估、生物技術特論、膳食計畫、營養與老化、食物學、膳食管理、應用藥理學、機能性食品、食品營養生物技術	31732
葉秋莉	副教授	營養生化代謝、營養與免疫、臨床疾病與營養、癌症營養、臨床營養實務訓練、食品營養專業英文導讀、膳食療養實習(一)(二)、營養師見習、臨床案例討論、慢性病與營養、食品營養生物技術、營養講座、臨床營養、專題研究(一)、食療與保健、營養與老化、營養與免疫	31735
黃贊勳(與生 科所合聘)	助理教授	醣生物學及醣類營養、營養基因體學、生物化學、生物技術特論、微生物學、食品微生物、微	31831

		生物實驗、生物資訊學、蛋白質體學、營養生化學、臨床營養、專題研究(二)	
--	--	-------------------------------------	--

六、兼任教師

姓名	職務	學歷	現職	任教科目
章樂綺	副教授	營養博士	台北市榮民總醫院 營養部主任	臨床營養實務訓練
林宜芬	講師	營養碩士	台北市立聯合醫院營養部膳食治療組主任兼婦幼院區營養科院聘主任	膳食管理
徐如音	講師	營養碩士	中國文化大學保健營養學系組員	膳食管理
胡懷玉	講師	營養碩士	三軍總醫院營養部督導	社區營養

七、本系課程學分表及學習規劃

(依據 99 年 12 月 3 日 99 學年第 5 次系務會議通過)

1. 畢業前參加食品營養相關演講 4 場，其中至少 1 場為校外研討會或演講。
2. 畢業前每學期需閱讀至少 1 本由本系建議書籍，並提出每篇至少 500 字報告，或畢業前閱讀 8 本由本系建議書籍。
3. 符合上述兩項規則始能畢業。

(一) 課程學分表

一 年 級								
必修科目	學分	上	下		選修科目	學分	上	下
國文	4	2	2					
外文領域	4	2	2					
外語實習(一)	2	1	1					
中國現代史	2	2	0					
通識	8	4	4					
電腦領域	4	2	2					
體育	0	0	0					
軍訓	0	0	0					
有機化學	2	2	0					
普通化學	2	2	0					
保健營養學概論	2	2	0					
營養學(一)	2	0	2					
營養學實驗	1	0	1					
普通生物學	2	2	0					
食物學原理	2	0	2					
食品分析(一)	2	0	2					
食品分析實驗(一)	1	0	1					
食物學原理實驗	1	0	1					
小 計	41	21	20			小 計	0	0
二 年 級								
必修科目	學分	上	下		選修科目	學分	上	下
通識	4	2	2		營養師見習	1	1	0
體育	0	0	0		食品分析(二)	2	2	0
營養學(二)	2	2	0		食品分析實驗(二)	1	1	0
食品微生物學	3	3	0		膳食計畫實習	1	0	1
食品微生物學實驗	1	1	0		食品加工學(二) (隔年開課)	2	0	2

人體生理學	4	2	2	食品工程學 (隔年開課)	2	0	2
人體生理學實驗	1	0	1				
生物化學	6	3	3				
生物化學實驗	2	1	1				
膳食計畫	2	0	2				
生命期營養	3	0	3				
食品加工學(一)	2	2	0				
食品加工學實驗(一)	1	1	0				
統計學	3	3	0				
食品衛生與安全	2	0	2				
膳食計畫	2	0	2				
小 計	36	20	16	小 計	9	4	5

三 年 級							
必修科目	學分	上	下	選修科目	學分	上	下
體育	0	0	0	食品營養專業英文 導讀	2	2	0
膳食療養(一)	2	2	0	營養評估	2	2	0
膳食療養實習(一)	1	1	0	應用病理學	2	2	0
團體膳食製備與供應	2	2	0	團體膳食製備與供 應實習	1	1	0
食品化學(102 入學學 生為選修)	3	0	3	食品工廠管理	2	2	0
公共衛生營養	2	0	2	食品衛生法規(102 暫停)	2	0	2
膳食療養(二)	2	0	2	應用藥理學	2	0	2
膳食療養實習(二)	1	0	1	臨床檢驗與判讀	2	0	2
				專題研究(一)	1	0	1
				營養與免疫	2	2	0
				臨床諮詢與衛教	2	0	2
				臨床案例討論(隔 年開)102 開	2	0	2
				長期照護營養(隔 年開)	2	0	2
				機能性食品(隔年開)	2	0	2

					臨床諮詢與衛教 (隔年開)	2	0	2
小 計	10	5	5		小 計	27	9	18
四年級								
必修科目	學分	上	下		選修科目	學分	上	下
專題討論	2	2	0		營養生化學	3	3	0
					營養教育(102 暫停)	2	2	0
					體重控制與保健	2	0	2
					食品營養生物技術	2	0	2
					臨床營養實務訓練	3	3	0
					膳食管理	2	2	0
					社區營養	1	1	0
					專題研究(二)	1	1	0
					公共衛生營養實務	2	0	2
					食療與保健(隔年開)	2	0	2
					進階臨床營養(隔年 開)	2	0	2
					營養與老化	2	0	2
					保健食品開發與檢 驗分析	2	0	2
					保健功能性評估 (隔年開)	2	0	2

(八) 中國文化大學 農學院 保健營養學系必修科目表

103 學年度起入學新生實施

必修類別	科目名稱	規定學分	一年級		二年級		三年級		四年級		備註
			上	下	上	下	上	下	上	下	
通識科目	國文	4	2	2							
	外文	4	2	2							六選一課程
	外語實習	2	1	1							(同正課)
	歷史	2	2								四選一課程
	電腦資訊	4	2	2							
	人文學科領域	6	4	4	2	2					不含歷史
	社會科學領域	4									
	自然科學與數學領域	2									不含電腦資訊
共同科目	體育	0	0	0	0	0	0	0			
	全民國防教育軍事訓練	0	0								
通識及共同必修學分合計		28 學分									
院必	(4009)統計學	3			3						
專業必修科目	(1404)普通生物學	2	2								
	(2019)普通化學	2	2								
	(2025)有機化學	2	2								
	(5024)食物學原理	2		2							
	(5139)食物學原理實習	1		1							
	(5029)食品微生物學	3			3						
	(5141)食品微生物學實驗	1			1						
	(C127)保健營養學概論	2	2								
	(E453)營養學(一)	2		2							
	(5136)營養學實驗	1		1							
	(H183)食品分析(一)	2		2							
	(H184)食品分析實驗(一)	1		1							
	(E454)營養學(二)	2			2						
	(5779)膳食計畫	2			2						
	(1425)人體生理學	4			2	2					
	(2432)人體生理學實驗	1			1						
	(2033)生物化學	6			3	3					
	(2179)生物化學實驗	2			1	1					
	(8851)食品加工學(一)	2			2						
	(C557)食品加工學實驗(一)	1			1						
	(5431)生命期營養	3			3						
	(5450)食品衛生與安全	2			2						
	(2875)團體膳食製備與供應	2					2				
	(8855)膳食療養(一)	2					2				
	(8857)膳食療養實習(一)	1					1				
	(8856)膳食療養(二)	2						2			
	(8858)膳食療養實習(二)	1						1			
	(5477)公共衛生營養學	2						2			
	(2038)專題討論	2							2		
專業必修學分合計		61 學分									

必修學分總計	89	21	20	20	16	5	5	2	0	
最低畢業學分數	128 學分									
其他修業規定：										
服務學習	100 學年度起入學之大學部學生，必須參與「服務學習」，始得畢業。 相關規定請參考網址： http://cur.pccu.edu.tw/ezfiles/7/1007/img/166/HL04.pdf									
英文檢定	100 學年度起入學之大學部學生需達英文語文能力檢核標準，始得畢業，但各院、系訂有較高畢業英文標準者，從其規定。詳細資訊請參考網址： http://reg.pccu.edu.tw/ezfiles/4/1004/img/54/GL18.pdf http://reg.pccu.edu.tw/ezfiles/4/1004/img/217/GE103.pdf									
農企業倫理、中華文化專題	103 學年度起入學之大學部學生 1 至 3 年級均需參與該班開設之「農企業倫理」和「中華文化專題」學習活動，不計學分，是否列入畢業門檻請參考網址： http://cur.pccu.edu.tw/ezfiles/7/1007/img/166/HL30.pdf									

(三) 本系課程學習引導地圖與人才養成流程圖



營養保健研發人才養成流程圖

第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		專業領域
上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	
保健營養學概論	營養學(一)	營養學(二)	生命期營養	膳食療養(一)	營養與免疫	營養生化學	進階臨床營養	保健營養
	營養學實驗	生物化學	生物化學	膳食療養實習(二)	機能性食品	營養與老化	食療與營養保健	
		生物化學實驗	生物化學實驗	應用病理學	保健功能評估			
		人體生理學	人體生理學		臨床諮詢與衛教			
					應用藥理學			
食物學原理		食品加工學(一)	食品加工學(二)	食品化學		食品營養 生物技術		膳食管理
食物學原理實驗		食品微生物	膳食計畫	官能評估		飲料學		
		食品微生物實驗	膳食計畫實習	食品衛生法規	食品工廠管理	工廠管理		
		統計學	食品衛生與安全					
普通化學	食品分析(一)	食品分析(二)						成分分析
有機化學	基礎食品分析 實驗(一)	食品分析實驗(二)				保健食品開發與 成分分析		
						食品行銷學		行銷與服務

生應系

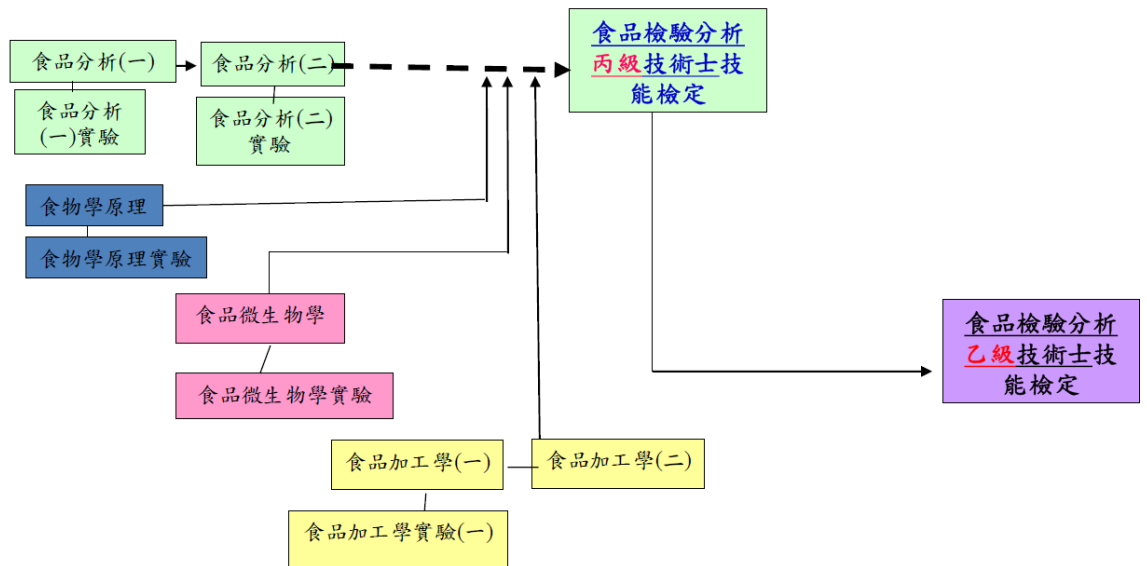
營養教育人才養成流程圖

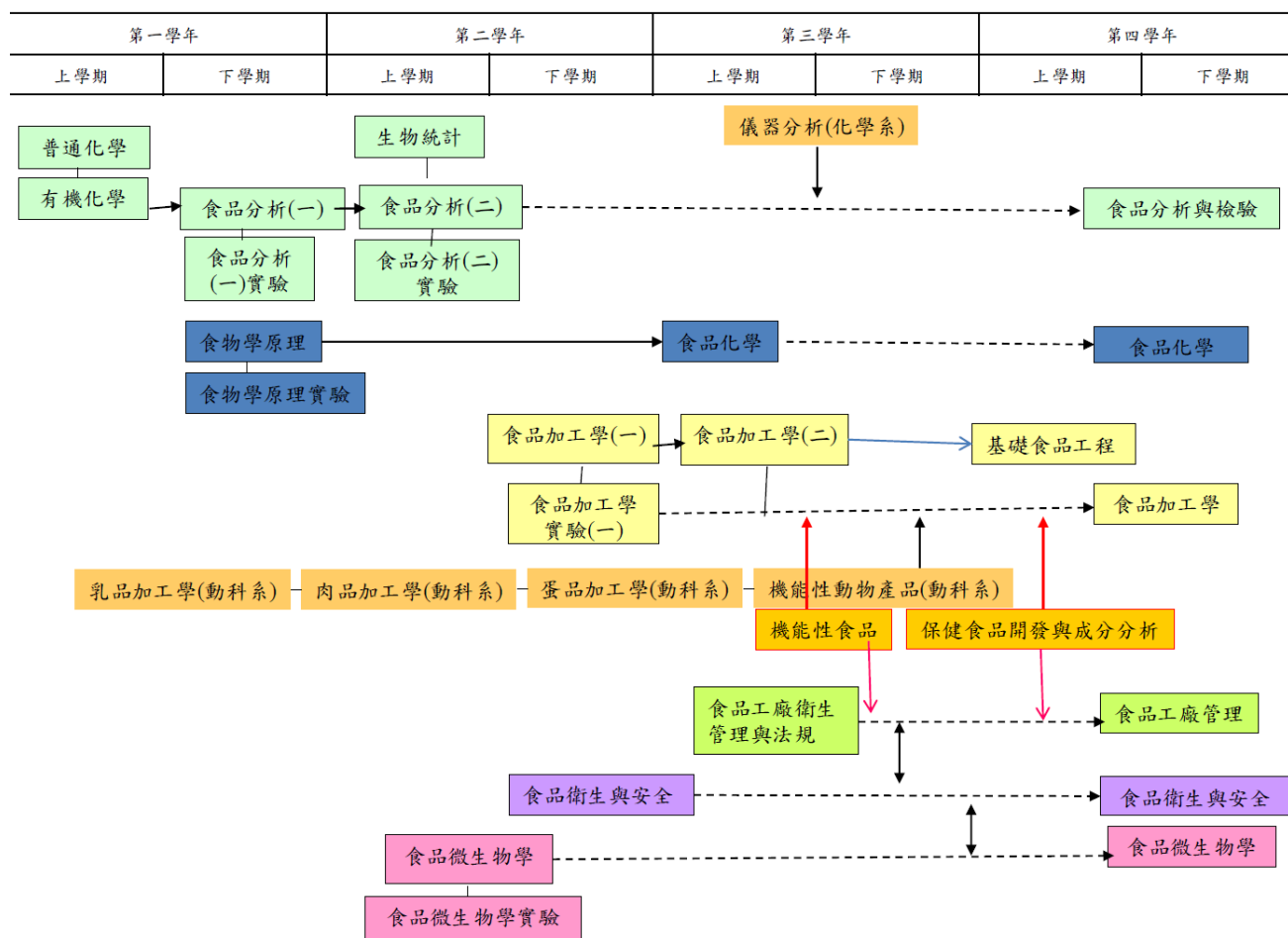
第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		專業領域
上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	
保健營養學概論	營養學(一)	營養學(二)	生命期營養	膳食療養(一)	應用藥理學	*臨床營養	營養與老化	營養學與膳食療養學
	營養學實驗			膳食療養實習(一)	膳食療養(二)	實務訓練	進階臨床營養	
				膳食療養實習(二)			食療與保健	
				臨床營養				
				臨床案例探討				
		食品微生物	統計學	營養評估		*社區營養	營養與老化	公共衛生營養學
		食品微生物實驗		食品衛生與安全	公共衛生營養		進階臨床營養	
							體重控制與保健	營養教育
						臨床諮詢與衛教	營養教育	
							公共衛生營養實 務	
消費者教育	消費者行為							行銷與管理
行銷原理	行銷管理							
	餐飲管理							
				中華飲食史	中華飲食史			飲食文化
				餐飲文化	餐飲文化			
				世界飲食文化				
食物學原理	食物製備原理		膳食計畫	團體膳食製備 與供應		*膳食管理		團體膳食設計與管理
食物學原理實驗	食物製備 原理實驗			團體膳食製備 與供應實習				

註：關於行銷與管理和飲食文化兩個領域的課程以原開課系級和課程來填入，所以本系生修課時仍可依需求

食品檢驗分析乙級及丙級技術士技能檢定 課程地圖

第一學年		第二學年		第三學年		第四學年	
上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期





八、學程

本系各學程申請時間：3 月 1 日~5 月 31 日，歡迎同學申請。

分類	名稱	辦理單位
跨領域學分學程	「多元療癒幸福」學程	保健營養學系
	「食品科技」學程	保健營養學系
本系與他系合開之學程	「生物技術」學程	生物科技研究所
	「觀光餐飲服務管理」學程	觀光事業學系
專業學分學程	「生活保健」學程	本系學生不可選修

各學程文件下載請至 <http://www2.pccu.edu.tw/CRFFHN/content>

中國文化大學食品科技學程實施要點

一、宗旨

本學程主要在培育「食品科技」專業人才，提供學生於原科系專長外之第二專長，以期學生得以增加食品科技相關領域知識，增加學生就業競爭能力。並得以符合考選部「食品技師」一百零二年始應考資格。

二、課程修習相關規定

(一)課程科目詳見附表。

(二)核心必備課程，必修學分 12 學分；進階課程選修 8 學分；完成本學程至少需修滿 20 學分。進階課程中，5. 食品衛生領域 食品衛生領域 食品衛生領域 食品衛生領域 食品衛生領域 食品衛生領域、6. 食品工程領域 食品工程領域 食品工程領域 食品工程領域 食品工程領域 食品工程領域、7. 食品營養 食品營養 食品營養 食品營養 領域 三領域，每一領域至少各選修一門課。

(三)本學程由農學院食品暨保健營養學系、動物科學系共同組成學程委員會，規劃開課及相關辦法事宜。

(四)若與原系所之必修課程 相同，則最多可抵免本學若與原系所之必修課程 相同，則最多可抵免本學 10 個學分。

(五)本學程不另外加收學分費。

三、申請注意事項

(一)本學程本校大學部學生及研究生皆可申請。

(二)申請者須填妥申請表（請至食品暨保健營養學系網頁下載）並檢附歷年成績表正本乙份，經原系所組主任同意簽章後，送至本學程辦公室(食品暨保健營養學系辦公室)，經審查並報教務處備查後，公布核准名單。

(三)修讀本學程之學生若中途因故無法繼續修習，需填寫「終止修習食品科技學程

- 申請書」，經原系所組主任簽章後，送至本學程辦公室辦理，中止其修習資格。
- (四) 學生修畢本學程課程學分者，於取得本系所組畢業資格後，由本校發給本學程修業證明書。
- (五) 修畢本系所組應修科目及學分數成績合格，符合本系所組畢業資格但尚未修畢本學程課程學分者，若欲以本系所組資格畢業，需填寫「放棄修習食品科技學程申請書」，申請放棄修習本學程，經核可後，方可畢業。
- (六) 已修畢本系組應修科目學分，而未修畢本學程課程學分者，得申請延長修業年限，以二學年為限。但本系組已延長修業年限二年屆滿者，則不得再申請。
- 研究生修習本學程者，其修業年限規定，依學則相關規定辦理。
- (七) 若有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理。

四、本要點經本學程委員會、校課程委員會議審議通過，提教務會議核備後實施，修正時亦同。

食品科技學分學程必選修科目表

103 學年度起在學學生適用

科目名稱	學分	學年/學期	備註
一、核心必備課程（必修 12 學分）			
食品化學	3	學期	1.食品化學領域
食品分析(一)及實驗	3 (2/1)	學期	2.食品分析領域
食品微生物及實驗	3 (2/1)	學期	3.食品微生物領域
食品加工學(一)及實習	3 (2/1)	學期	4.食品加工領域
二、進階課程			
食品衛生與安全	2	學期	5.食品衛生領域(三選一)
食品衛生法規	2	學期	
食品工廠經營管理	2	學期	
(統計學)生物統計	3	學期	6.食品工程領域(二選一)
食品工程學(隔年開)	2	學期	
食物學原理	2	學期	7.食品營養領域(三選一)
營養學	2	學期	
營養生化學	3	學期	
烘焙學	3	學期	4.食品加工領域
乳品加工學	2	學期	4.食品加工領域
肉品加工學	2	學期	4.食品加工領域
蛋品加工學	2	學期	4.食品加工領域
園產品加工學	2	學期	4.食品加工領域
儀器分析	3	學期	2.食品分析領域

※修習本學程學生至少需修滿 20 學分

九、專門職業及技術人員高等考試應考資格

考試名稱	報名日期	考試日期	報名方式
第一次專技考—營養師	每年 11 月初	次年 2 月中	自行報名
第二次專技考—營養師	每年 4 月底	同年 7 月底/八月初	應屆畢業生集體報名
第一次專技考—食品技師	每年 2 月底~3 月初	同年 5 月底	自行報名
第二次專技考—食品技師	每年 8 月初	同年 12 月初	自行報名

(一) 營養師應考資格詳細資料

營養師考試應考標準：依營養師考試規則第五條第一款規定（**本系符合該條款**），經實習期滿成績及格，領有畢業證書者，始得應考。

考試種類	專技人員高普初考
考試名稱	專門職業及技術人員高等考試營養師考試
考試等級	高考(專技)
類科別	營養師
學歷資格	專科
應考資格	一、公立或立案之私立專科以上學校或符合教育部採認規定之國外專科以上學校營養、保健營養、保健營養技術、醫學營養、營養科學、食品營養與保健生技、食品暨保健營養學系、營養學系臨床營養組、人類發展與家庭學系營養科學與教育組、食品營養科、系或食品營養系營養組畢業，並經實習期滿成績及格，領有畢業證書。 二、公立或立案之私立專科以上學校或符合教育部採認規定之國外專科以上學校相當科、系、組畢業，領有畢業證書，曾修習（人體）生理學、營養學及實驗、生物化學、膳食療養及實驗、生命期營養、膳食計畫（膳食設計）及實驗、大量食物製備（團體膳食管理或餐飲管理或膳食設計與管理技術）及實驗、公共衛生營養（社區營養）、臨床營養、營養評估、應用病理（臨床病理或病理學）、營養生化（營養化學）、食品衛生與安全等學科至少七科，合計二十學分以上，每學科至多採計三學分，並經與前款相同之實習期滿成績及格，有證明文件。 前項實習認定基準如附表。

	具有第一項第二款資格者，限於中華民國一百零六年十二月三十一日以前，得應本考試。
特殊限制條件	專門職業及技術人員高等考試營養師考試實習認定基準 一、營養師之實習： 第四階段：一百零四學年度及之後應屆畢業者適者，其實習學分/時數及學習活動如下，另實習場所(條件)及指導實習之營養師條件與第三階段同。 實習項目 學分數/時數 學習活動 基礎 1 學分 72 小時 見習營養師 膳食管理 2 學分 144 小時 膳食製備與供應、人事管理、行政管理 臨床營養 3 學分 216 小時 營養評估及諮詢、飲食計劃、營養教育與規劃 社區營養 1 學分 72 小時 營養規劃、營養評估及諮詢、營養教育、社區營養服務 二、實習場所的條件 (一) 醫院：能提供三種以上營養圖書期刊之醫學中心，或區域教學醫院，或地區以上醫院（應經評鑑合格）。聘有餐飲技術士二名以上，及具教學資歷之專職營養師一名以上。 (二) 學校：每餐供餐五百人以上，每週供餐四天以上之辦理團體膳食的各級學校。聘有餐飲技術士一名以上，及具教學資歷之專職營養師一名以上。 (三) 工廠：每餐供餐二千人以上，每週供餐五天以上之餐盒廠家或中央餐廚，且經 CAS/GMP 優良食品標誌認證，或取得衛生主管機構 HACCP 制度認可，或衛生優良審查通過。聘有餐飲技術士三名以上，及具教學資歷之專職營養師一名以上。 (四) 機關團體：辦理社區營養方案之衛生局（所），或公私立社區營養服務機構。聘有具教學資歷之專職營養師一名以上。 三、實習應在領有執業執照之營養師指導下進行。擔任指導實習之營養師，大學畢業者應具執業年資二年以上；專科或相關學系畢業者應具執業年資四年以上。其與實習生之比（即師生比）應為 1：5。

以上資料係作為報名之參考，最終仍須經考選部應考資格審查通過為準。

第 六 條 本考試應試科目：

一、生理學與生物化學。

二、營養學。

三、膳食療養學。

四、團體膳食設計與管理。

五、公共衛生營養學。

六、食品衛生與安全。

前項應試科目之試題題型，均採申論式與測驗式之混合式試題。

考選部網站：

http://wwwc.moex.gov.tw/main/ExamQual/wfrmExamQualMap.aspx?kind=2&menu_id=1490&examqual_id=775

(E) 食品技師考試應考標準：

考試種類	專技人員高普初考
考試名稱	專門職業及技術人員高等考試技師考試
考試等級	高考(專技)
類科別	食品技師
學歷資格	專科
應考資格	自中華民國一百零二年一月一日起，應考資格如下： 一、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校畢業，領有畢業證書，曾修習下列各領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至少七學科二十學分以上，其中須包括食品加工學（含實驗或實習）、食品化學、食品分析（含實驗或實習）、食品微生物學（含實驗或實習），有證明文件者： （一）食品化學領域相關課程：包括食品化學、食品生物化學、生物化學、食品添加物。 （二）食品分析領域相關課程：包括食品分析（含實驗或實習）、食品儀器分析。 （三）食品微生物領域相關課程：包括食品微生物學（含實驗或實習）、食品生物技術、發酵學、應用微生物學。 （四）食品加工領域相關課程：包括食品加工學（含實驗或實習）、農產製造學、乳品加工學、肉品加工學、水產加工學、穀類加工學、蔬果加工學、烘焙學。 （五）食品衛生領域相關課程：包括食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品衛生法規、食品安全管制系統。 （六）食品工程領域相關課程：包括食品冷凍學、食品工程學、食品乾燥學、食品脫水學、食品機械、生物統計、食品單元操作。 （七）食品營養：包括營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。 二、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校食品相當科、系、組、所、學程畢業，領有畢業證書者。所稱相當科、系、組、所、學程係指其所開設之必修課程符合第一款規定，且經考選部審議通過並公告者。 三、普通考試相當類科考試及格，任有關職務滿四年，有證明文件者 四、高等檢定考試相當類科及格者。

以上資料係作為報名之參考，最終仍須經考選部應考資格審查通過為準。

十、營養師實習申請說明

(請參見中國文化大學保健營養學系學生實習計劃)

申請實習注意事項

1. 申請時間：大三下學期。
2. 實習時間：大三升大四暑假或大四上學期。
3. 實習名額分配：
 - (1) 欲申請者必須修習『實習營養師先修科目』且成績須合規定。
 - (2) 為求公平公正為首要，原則上是以學年成績來排名，尚會參酌是否符合醫院的其他個別規定。
 - (3) 醫院沒有志願排名，但有個別條件，學生必須完成學門成績要求，一切以欲申請之醫院要求為首要。
 - (4) 排名參照資料順序：
 - a. 符合『實習營養師先修科目』成績規定。
 - b. 大一至大三上的成績單排名。
 - c. 申請醫院個別條件 (請同學自行查詢自己想要申請的醫院標準)。
4. 實習申請所需資料
 - (1) 歷年成績單(大一至大三上)
 - (2) 實習申請表
 - (3) 學生修習實習營養師先修課程狀況表(如附件四)
 - (4) 自傳 (視申請醫院規定)
5. 實習申請流程：
 - (1) 申請成績單(統一由系上申請)。
 - (2) 負責老師將資料整合後，統一公佈。
 - (3) 符合實習醫院要求，進行體檢。
 - (4) 學生依學年成績排名依序選填實習醫院。
 - (5) 填寫表格：實習申請表、親筆自傳、修課狀況表、實習證明書。
 - (6) 體格合格證明：包括一般體檢、A 型肝炎、B 型肝炎、X 光檢查、傷寒桿菌、性病、皮膚病等傳染病。
 - (7) 申請確認。

中華膳食營養學會實習營養師修習課程狀況表

學校：_____ 科系：_____ 年級：_____ 日期：_____年_____月_____日
 姓名：_____

類 別	科 目	科目名稱 (含實驗)	學分	成績	年級/學期
共同科目	語 文	英文			/
	化 學	普通化學			/
		普通化學實驗			/
		有機化學			/
		有機化學實驗			/
		分析化學			/
		分析化學實驗			/
	生 物	普通生物學			/
		普通生物學			/
基礎科目	化 學	生物化學*			/
		生物化學實驗			/
		食品化學			/
		食品化學實驗			/
	生 理	人體生理學			/
		人體生理學實驗			/
	微生物學	微生物學			/
		微生物學實驗			/
		食品微生物學			/
專業科目	營 養 學	營養學*◎			/
		營養學實驗◎			/
		膳食療養學*◎			/
		膳食療養學實驗◎			/
		生命期營養◎			/
		營養評估◎			/
		營養評估實驗			/
		公共衛生營養學*			/
	餐飲管理	食物製備			/
		食物製備實驗			/
		團體膳食製備*◎			/
		團體膳食製備實驗◎			/
		膳食設計與管理◎			/
	食 品 學	食物學原理◎			/
		食物學原理實驗			/
		食品衛生與安全*			/
其 他	電腦操作	會使用之軟體：			
	才 藝	☐ 美工 ☐ 外語_____語 ☐ 文康活動 ☐ 其他			
歷年成績	一年級	上學期		0	上學期
		下學期			下學期
歷年操行		上學期			上學期
		下學期			下學期

備註◎核心專業科目(成績≥60分以上)
 此標準依申請年度醫院來函為準。

*營養師考試科目(成績≥70分以)。

十一、學習或生活輔導

同學在校之學習或生活事宜，可藉由下列方式與導師、授課教師或主任晤談或連繫：

(1) 教師個人 office hour 時間：

(公佈於本系網頁，並張貼於每位教師辦公室門外)。

(2) 導生座談時間。

(3) 系主任辦公室：電話 02-23810511 轉 31701

(4) 系辦公室：電話 02-23810511 轉 31705 或 31706。

(5) 電話或 E-mail 給導師。

職稱	姓名	辦公室	E-mail	分機
教授	林薇	功 214	lw2@faculty.pccu.edu.tw	31711
教授兼系主任	施明智	功 209	smz2@faculty.pccu.edu.tw	31701
副教授	趙璧玉	功 211	pychao@faculty.pccu.edu.tw	31721
副教授	朱瑩悅	功 212	yychu@faculty.pccu.edu.tw	31722
副教授	謝建正	功 213	cch817@faculty.pccu.edu.tw	31731
副教授	游宜屏	典 308-4	yyp@faculty.pccu.edu.tw	31732
副教授	葉秋莉	功 103	yql2@faculty.pccu.edu.tw	31733
助理教授	黃贊勳	典 308-8	hzx@faculty.pccu.edu.tw	31831

二、專題研究指導老師研究主題及學科要求

教師名稱	研究主題	學科要求
施明智 老師	1. 不同植物性蛋白質應用於素食加工之研究 2. 豆漿、豆腐製程研究	3. 食品加工、食品加工實驗及格者
林 薇 老師	營養教育課程設計，飲食行為改變。	1. 一至三年級專業必修科目及格者。 2. 專業英文達標準者（老師自評）。
蔡文琦 老師	生物感測分析、蛋白質體分析	1. 食品微生物及實驗課需修習及格 2. 生物化學及格者。（老師自評）
趙璧玉 老師	1. 植物化學物質與桑葉對發炎的轉錄調節與在細胞模式之影響。 2. 健康飲食資訊管理網之建立。	1. 生物化學及格者。 2. 營養學及格者。
朱瑩悅 老師	個人適性網頁互動營養教育（web-based tailored nutrition education），營養資訊網設計	營養學、生命期營養和生物化學等及格者
謝建正 老師	1. 保健食品成分對過勞運動誘發器官損傷的效應。 2. 紅麴對內毒血症及器官損傷的效應。	人體生理學、應用病理學成績及格者
游宜屏 老師	本土食用植物抗氧化及免疫活性分析	1. 食品分析(一)、(二)及實驗課需修習及格
葉秋莉 老師	特殊營養素添加對敗血症老鼠 T 細胞 Toll-like receptor-4 之調控	1. 生物化學及格。 2. 營養學及格。
黃贊勳 老師	1. 維生素 B2 和維生素 B6 依賴性酵素之定性及其應用。 2. 碳水化合物代謝酵素之定性及其應用。 3. 從化學藥庫和傳統草藥中篩選對感染性微生物關鍵代謝酵素的有效抑制劑。	3. 基礎食品分析、生物化學及格者。 4. 對研究充滿熱忱者（老師自評）。

	4. 微生物保健食品之開發。	
--	----------------	--