# 嘉南藥理大學日間部課程科目表

適用對象：一一〇學年度入學 智慧生活學院・大學部四年制生活保健科技系

| 第一學年 | | | | | | 第二學年 | | | | | | 第三學年 | | | | | | 第四學年 | | | | | | 備註 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 選課別 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | | 選課別 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | | 選課別 | 科目名稱 | 第一學期 | | 第二學期 | | 選課別 | 科目名稱 | 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 | |
| 核 | 體育 | 2 | 2 | | | 核 | 程式設計與生活 | | | 2 | 2 | 發 | 通識文藝 | 2 | 2 | | | 必 | 養生保健專題講座 | 2 | 2 | | | 各學期規劃之選修學分數如本表所示，其各學期預計開設之選修課程，詳「選修列表」，得視實際情形開課。 |
| 核 | 基礎服務學習（一） | 0 | 1 | | | 核 | 歷史記憶與台灣文化 | | | 2 | 2 | 發 | 通識自然 | 2 | 2 | | | 必 | 餐廳經營管理與製作 | | | 4 | 4 | |
| 核 | 大學英文（一） | 2 | 2 | | | | | | | | | 發 | 通識三創 | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 核 | 數位科技應用 | 2 | 2 | | | 發 | 通識樂活 | 2 | 2 | | | 發 | 通識社會 | | | 2 | 2 | 必 | 專業能力檢定 | | | 0 | 0 | |
| 核 | 基礎服務學習（二） | | | 0 | 1 | 發 | 通識職能 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 核 | 大學英文（二） | | | 2 | 2 | | | | | | | 必 | 坐月子服務實務 | 2 | 2 | | | 選 | 選修 | 8 | 8 | 6 | 6 | |
| 核 | 中文鑑賞與應用 | | | 2 | 2 | 必 | 膳食設計實務 | 2 | 4 | | | 必 | 生活園藝療法 | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| 核 | 運算思維 | | | 2 | 2 | 必 | 照顧服務理論 | 2 | 2 | | | 必 | 人力資源管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | | | | | | 必 | 財務管理 | 2 | 2 | | | 必 | 膳食療養學 | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 發 | 英文基本能力檢定 | | | 0 | 0 | 必 | 企劃書撰寫實務 | | | 2 | 2 | 必 | 健康促進活動設計 | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| 發 | 資訊基本能力檢定 | | | 0 | 0 | 必 | 烘焙食品製作 | | | 2 | 4 | 必 | 伴手禮開發實務 | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | | | | | | 必 | 照顧服務實務 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 生理學 | 2 | 2 | | | | | | | | | 選 | 選修 | 6 | 6 | 6 | 6 | | | | | | | |
| 必 | 生活應用與保健概論 | 2 | 2 | | | 選 | 選修 | 10 | 10 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 食物科學實務 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 生活產品創意實作 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 基礎廚藝實務 | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 經營與管理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 食品衛生與安全 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 營養學 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 進階廚藝實務 | | | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 健康行銷 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 選 | 選修 | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 核心通識 | | 6 | 7 | 6 | 7 | 核心通識 | | | | 4 | 4 | 發展通識 | | 4 | 4 | 4 | 4 | 必修 | | 2 | 2 | 4 | 4 | 畢業學分 |
| 必修 | | 12 | 14 | 8 | 10 | 發展通識 | | 4 | 4 | 6 | 8 | 必修 | | 6 | 6 | 6 | 6 | 選修 | | 8 | 8 | 6 | 6 | 核心通識 必修:16 |
| 選修 | | | | 6 | 6 | 必修 | | 6 | 8 | 6 | 8 | 選修 | | 6 | 6 | 6 | 6 | | | | | | | 通識社會 必修:2 |
| | | | | | | 選修 | | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | 通識自然 必修:2 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通識三創 必修:2 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通識樂活 必修:2 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通識職能 必修:2 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通識文藝 必修:2 |
| 合計 | | 18 | 21 | 20 | 23 | 合計 | | 20 | 22 | 18 | 20 | 合計 | | 16 | 16 | 16 | 16 | 合計 | | 10 | 10 | 10 | 10 | 專業課程 必修:50 選修:50 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | --- |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 畢業學分 合計:128 |

備註

1.畢業最低學分為 128 學分「核心通識：16 學分；發展通識：12 學分；必修：50 學分；選修：50 學分」。
2.學生畢業時須修讀非本系課程至少 10 學分，或完成一個跨領域學分學程【微學程(不含本系職能微學程)、學分學程、就業學程及產業學院】。
3.在原規範應修的發展通識學分外，另外加修之發展通識課程，可納入「非本系課程 10 學分」採計。
4.學生修讀非課程科目表內之計畫類課程，可納入「非本系課程 10 學分」採計。
5.修讀他系(學位學程)課程或微型課程得予採認為本系選修學分，其累計學分數至多不超過畢業應修選修總學分之 1/2 為限。
6.院定必修課程：「民生保健概論」或「營養學」。
7.選課別：「核」-核心通識；「發」-發展通識；「必」-專業必修；「選」-專業選修。
8.發展通識領域：「通識社會」-社會倫理領域；「通識自然」-自然科技領域；「通識文藝」-人文藝術領域；「通識三創」-發明三創領域；「通識職能」-職能技巧領域；「通識樂活」-健康樂活領域。
9.發展通識課程共六領域，每一領域至少需修滿 2 學分，總計 12 學分。
10.「英文基本能力檢定」、「資訊基本能力檢定」及「專業能力檢定(學生畢業前至少應取得系上認可乙級或單一級證照或參加全國競賽或完成校外實務實習 320 小時)」實施方式依照本校英文基本能力指標及輔導作業辦法、資訊基本能力檢定及輔導要點及本系一般及核心專業能力實施要點實施方式為之。
11.選修「校外實務實習」：實習時數為 320 小時，實習時間為暑期。

承辦人員：　　系所主管：

# 嘉南藥理大學日間部課程科目表 專業選修列表

適用對象：一一〇學年度入學 智慧生活學院・大學部四年制生活保健科技系

| 選課別 | 課程名稱 | 不分學期 | | 選課別 | 課程名稱 | 不分學期 | | 選課別 | 課程名稱 | 不分學期 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 學分 | 時數 | | | 學分 | 時數 | | | 學分 | 時數 |
| 選修 | 管理學概論 | 2 | 2 | 選修 | 中草藥應用實務 | 2 | 2 | | | | |
| 選修 | 民生保健概論 | 2 | 2 | 選修 | 生活科技應用實務 | 2 | 2 | | | | |
| 選修 | 養生經絡實務 | 2 | 2 | 選修 | 婦幼保健 | 2 | 2 | | | | |
| 選修 | 食品藝術實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 保健食品 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 喜宴規劃與設計 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 選修 | 藥膳製作實務 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 選修 | 校外實務實習 | 4 | - | | | | | | | | |
| 選修 | 專業英文 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 急救技術實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 健康管理 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 茶與健康 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 芳香保健實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 調飲美學與實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 辛香料製作實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 官能品評實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 創業規劃實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品危害分析管制 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 宅配行銷 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 專案管理 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 創意米麵食製作 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 服務品質 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 巧克力產品製作 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 採購成本控制 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 機能性食品與保養品實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品加工暨包裝實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 分子料理 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 遺傳與保健 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 電子商務暨數位行銷 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 西式餐點設計 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 醫藥與輔具概論 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 生活化學實作 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 營養與美容 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品加工 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 精準健康概論 | 2 | 2 | | | | | | | | |