

嘉南藥理大學日間部課程科目表

適用對象：一一三學年度入學 智慧生活學院·大學部四技專班生活保健科技系食品技術暨生活事業管理國際學生專班

| 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 | 第一學期學分 | 第二學期學分 | 選課別 | 科目名稱 | 第一學期學分 | 第二學期學分 | 選課別 | 科目名稱 | 第一學期學分 | 第二學期學分 | 選課別 | 科目名稱 | 第一學期學分 | 第二學期學分 | | |
| 核 | 華語(一) | 2 | 4 | 核 | 華語(三) | 2 | 2 | 必 | 智慧健康照護 | 2 | 2 | 選 | 選修 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 核 | 生活華語 | 3 | 6 | 核 | 大學英文(一) | 2 | 2 | 必 | 企業實習(三) | 6 | - | | | | | | |
| 核 | 華語(二) | | 2 | 2 | 核 | 台灣歷史與文化 | 2 | 2 | 必 | 營養學實務 | 3 | 3 | | | | | |
| 核 | 華語測驗聽力與閱讀 | | 2 | 2 | 核 | 華語(四) | | 2 | 2 | 必 | 食品分析實務 | 3 | 3 | | | | |
| 核 | 電腦軟體應用 | | 2 | 2 | 核 | 大學英文(二) | | 2 | 2 | 必 | 膳食療養實務 | | 2 | 2 | | | |
| | | | | 核 | 華語文測驗口語與寫作 | | 2 | 2 | 必 | 智慧健康輔具 | | 2 | 2 | | | | |
| 必 | 職場倫理 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 必 | 食物製備原理與實務 | 3 | 3 | 必 | 程式設計與生活 | 2 | 2 | 選 | 選修 | 2 | 2 | 13 | 13 | | | | |
| 必 | 食品科技概論 | 2 | 2 | 必 | 生物化學(一) | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 必 | 生活化學暨實驗 | 3 | 3 | 必 | 食品衛生與安全實務 | 2 | 2 | | | | | | | | | | |
| 必 | 生活保健科技概論 | 2 | 2 | 必 | 企業實習(一) | 6 | - | | | | | | | | | | |
| 必 | 經營與管理學 | | 2 | 2 | 必 | 智慧科技概論 | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 必 | 食品化學 | | 3 | 3 | 必 | 生物化學(二) | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 必 | 生理學 | | 3 | 3 | 必 | 企業實習(二) | | 6 | - | | | | | | | | |
| 必 | 食品微生物學實務 | | 4 | 4 | 必 | 生物統計學 | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 核心通識必修 | 5 | 10 | 6 | 6 | 核 | 核心通識必修 | 6 | 6 | 6 | 6 | 必 | 選修 | 14 | 8 | 4 | 4 |
| | | 12 | 12 | 12 | 12 | | | 12 | 6 | 12 | 6 | 選 | 修 | 2 | 2 | 13 | 13 |
| | 合計 | 17 | 22 | 18 | 18 | | 合計 | 18 | 12 | 18 | 12 | | 合計 | 16 | 10 | 17 | 17 |

畢業學分

核心通識 必修:23
專業課程 必修:66 選修:39

畢業學分 合計:128

- 備註
1. 畢業最低學分為 128 學分「核心通識：23 學分；必修：66 學分；選修：39 學分」。
 2. 選課別：「核」-核心通識；「必」-專業必修；「選」-選修。
 3. 「學期實習(一)(二)(三)」、「企業實習(一)(二)(三)」：於學期期間至校外實習，時數 360 小時，企業實習未通過者，得以修習專業課程抵免。
 4. 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；依「學生選課辦法」辦理加退選，不得要求更動加選修課班級教師授課方式。
 5. 延畢者收費依本校延畢生收費標準收費，並依「學生選課辦法」辦理加退選，不得要求更動加選修課班級教師授課方式。若需申請專班開課者，依「暑期開班授課實施辦法」辦理。
 6. 國際專班學生華語文能力依照教育部「新南向產學合作國際專班規範」辦理。

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：一一三學年度入學 智慧生活學院·大學部四技專班生活保健科技系食品技術暨生活事業管理國際學生專班

| 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 | 智慧健康 APP 企劃 | 2 | 2 | 選修 | 智慧生活科技應用實務 | 2 | 2 | | | | |
| 選修 | 遠距居家照護 | 2 | 2 | 選修 | 電子商務與行銷實務 | 2 | 2 | | | | |
| 選修 | 穿戴式裝置應用 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品加工實務 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 選修 | 生活美學與設計 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品危害分析管制 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 疾病與營養 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 廚藝實務 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 選修 | 烘焙食品製作實務 | 4 | 4 | | | | | | | | |
| 選修 | 飲調美學實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 香藥草認識與應用 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 保健食品概論 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 發酵技術實務 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| 選修 | 香料化學暨保健實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 生活園藝與實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 採購成品控制 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品品質管制 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 工廠經營管理 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 官能品評實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 企劃書撰寫 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 專案管理 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品安全衛生法規 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 職場華語 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 科技英文 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 學期實習(一) | 6 | - | | | | | | | | |
| 選修 | 學期實習(二) | 6 | - | | | | | | | | |
| 選修 | 學期實習(三) | 6 | - | | | | | | | | |
| 選修 | 照顧服務理論與實務 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| 選修 | 食品冷凍學 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 冷凍調理食品實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 冷凍食品加工技術 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 健康產業概論 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 多媒體應用 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 物聯網應用與實務 | 2 | 2 | | | | | | | | |
| 選修 | 健康促進 | 2 | 2 | | | | | | | | |

承辦人員：

系所主管：