中國文化大學 農學院 保健營養學系 必修科目表

113 學年度起入學新生實施

類別	必修	科目名稱	規定	一名	手級	二年	手級	三年	手級		年級	備	註
國文	類別		學公	上	下	上	下	上	下	上	下		
外文: 関頭與聽講 (一) 3 1.5 1.5 1.5		國文	4	2	2								
放 外文: 閱頭與聽講 (二) 3 1.5 1	通	外文:閱讀與聽講(一)	3	1.5	1.5							五選一課程	
大文學科領域	識		3			1.5	1.5						
社會科學領域	科	跨域專長	12			6	6						
任實料字領域	目												
世帯 横育 全民國防教育軍事訓練-(1) 0 0 0 0 0 0 0 0 0		社會科学領域 自然科學與數學領域		4	4	2							
通識 及 共 同 必 修 學 分 32 學分 6 計院必 (4009)統計學 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3				0	0	0	0						
合 計	科目	全民國防教育軍事訓練-(1)	0	0									
專 (5024)食物學原理實習 1 1 (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 (E453)營養學(-) 2 2 (5136)營養學實驗 1 1 (H183)食品分析(-) 2 2 (H184)食品分析實驗(-) 1 1 (E454)營養學(-) 2 2 (5779)膳食計畫 2 2 (1425)人體生理學實驗 1 1 (2432)人體生理學實驗 1 1 (2033)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學實驗 1 1 (8851)食品加工學實驗 1 1 (0375)高等營養學 2 2 (5431)生命期營養 3 3 (5450)食品衛生與安全 2 2 (2875)園體膳食製備與供應 2 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 2 (8855)廃食療養(-) 2 2		及共同必修學分	32	學分						ı	l		
(5139)食物學原理實習 1 1 1					3								
(5029)食品微生物學 3 3 3 3 3 (5450)食品微生物學實驗 1 1 1 (E453)營養學(一) 2 2 (E453)營養學(一) 2 2 (E453)營養學實驗 1 1 1 (E454)營養學(一) 2 2 2 (E454)營養學(一) 1 1 1 (E454)營養學(一) 2 2 2 (E454)人體生理學實驗 1 1 1 (E364)人體生理學實驗 1 1 (E365)人體生理學實驗 1 1 (E365)人體生理學實驗 1 1 (E365)食品加工學(一) 2 2 2 (E557)食品加工學(一) 2 2 2 (E557)食品加工學實驗(一) 1 1 1 (E365)高等營養學 2 2 2 (E3643)生命期營養 3 3 (F3450)食品衛生與安全 2 2 (E375)園體膳食製備與供應 2 2 2 (E3855)膳食療養(一) 2 2 2 (E3855)膳食療養(一) 2 2 2 (E3855)膳食療養(一) 2 2 2 (E3855)膳食療養(一) 2 2 2 (E3655)膳食療養(一) 2 2 (E3655)膳食療養(一) 2 2 (E3655)膳食療養(一) 2 2 (E3655)居食療養(一) 2 2 (E3655)居食療養(一) 2 2 (E3655)居食療養(一) 2 2 (E3655)居食療養(一) 2 (E3655)日養(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(日本(專		2	2									
# (5141)食品微生物學實驗 1 1 1 (E453)營養學(一) 2 2 (5136)營養學實驗 1 1 1 (H183)食品分析(一) 2 2 (H184)食品分析實驗(一) 1 1 1 (E454)營養學(二) 2 2 (5779)膳食計畫 2 2 (2432)人體生理學 4 2 2 2 (2432)人體生理學實驗 1 1 1 (2033)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學(一) 1 1 1 (8851)生命期營養 3 3 (5450)食品衛生與安全 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 2 2 (8855)膳食房養(一) 2 (8855)膳食房養(一) 2 (8855)膳食房養(一) 2 (8855)膳食房養(一) 2 (8855)膳食房養(一) 2 (8855)膳食房				1									
# (E453)營養學(一) 2 2 2 (5136)營養學實驗 1 1 1 (H183)食品分析(一) 2 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 2 (1425)人體生理學 4 2 2 2 (2432)人體生理學實驗 1 1 1 (2033)生物化學 6 3 3 3 (2179)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 (0375)高等營養學 2 2 (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 (8855)膳食療養(一) 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 (8855)膳食			3			3							
(5136)營養學實驗 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		(5141)食品微生物學實驗	1			1							
(H183)食品分析(一) 2 2 2 (H184)食品分析實驗(一) 1 1 1 (E454)營養學(二) 2 2 (5779)膳食計畫 2 2 2 (1425)人體生理學實驗 1 1 1 (2033)生物化學 6 3 3 3 (2179)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 (0375)高等營養學 2 2 (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 2 (8855)	業	(E453)營養學(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)人體生理學實驗 1 1 (2432)人體生理學實驗 1 1 (2033)生物化學實驗 1 1 (2179)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 (0375)高等營養學 2 2 (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 目 (8855)膳食療養(一) 2 2		(5136)營養學實驗	1		1								
必 (E454)營養學(二) 2 2 (5779)膳食計畫 2 2 (1425)人體生理學 (2432)人體生理學實驗 1 1 (2033)生物化學 (2179)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 (0375)高等營養學 (5431)生命期營養 2 2 (5450)食品衛生與安全 (2875)團體膳食製備與供應 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 2		(H183)食品分析(一)	2		2								
(5779)膳食計畫 2 2 2 (1425)人體生理學 4 2 2 2 (2432)人體生理學實驗 1 1 1 (2033)生物化學 6 3 3 3 (2179)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 (0375)高等營養學 2 2 (5431)生命期營養 3 (5450)食品衛生與安全 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 2 (8855)膳食療養(一) 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		(H184)食品分析實驗(一)	1		1								
(1425)人體生理學 (2432)人體生理學實驗 1 1 (2033)生物化學 (2179)生物化學實驗 1 1 (8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 (0375)高等營養學 (5431)生命期營養 (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	必	(E454)營養學(二)	2		2								
(2432)人體生理學實驗 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		(5779)膳食計畫	2				2						
修 (2033)生物化學實驗 1 (2179)生物化學實驗 1 (8851)食品加工學(一) 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 村 (0375)高等營養學 2 (5431)生命期營養 3 (5450)食品衛生與安全 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 目 (8855)膳食療養(一)		(1425)人體生理學	4			2	2						
(2179)生物化學實驗 1 (8851)食品加工學(一) 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 村 (0375)高等營養學 2 (5431)生命期營養 3 (5450)食品衛生與安全 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 (8855)膳食療養(一) 2		(2432)人體生理學實驗	1				1						
(8851)食品加工學(一) 2 2 (C557)食品加工學實驗(一) 1 1 科 (0375)高等營養學 2 2 (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 目 (8855)膳食療養(一) 2 2	修	(2033)生物化學	6			3	3						
(C557)食品加工學實驗(一) 1 (0375)高等營養學 2 (5431)生命期營養 3 (5450)食品衛生與安全 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 (8855)膳食療養(一) 2		(2179)生物化學實驗	1				1						
科 (0375)高等營養學 2 2 (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		(8851)食品加工學(一)	2			2							
(5431)生命期營養 3 (5450)食品衛生與安全 2 (2875)團體膳食製備與供應 2 (8855)膳食療養(一) 2		(C557)食品加工學實驗(一)	1			1							
(5450)食品衛生與安全 (2875)團體膳食製備與供應 (8855)膳食療養(一) (8855)膳食療養(一)	科	(0375)高等營養學	2				2						
(2875)團體膳食製備與供應 2 2 2 1 2 1 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1 2 1		(5431)生命期營養	3			3							
目 (8855)膳食療養(一) 2 2		(5450)食品衛生與安全	2				2						
		(2875)團體膳食製備與供應	2					2					
(8857)膳食療養實習(一) 1 1	目	(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		(8856)膳食療養(二)	2						2				
(8858)膳食療養實習(二) 1 1		(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	54 學:	分	•		•		•	•				
必修學分總計	86 12.	5 16.5	24.5	20.5	5	5	2	0				
最低畢業學分數	128 學	:分	•		•	ı		•	•			
其他修業規定:												
服務學習	參與服 考綜合	務學習 ・業務組	,依本 L網頁	·校「朋 。https	及務學 s://cur	習實施 .pccu.	远辨法 edu.tw	」辨理 v/	2,詳細資訊請參			
全球競爭力檢定	通過全球競爭力檢定,依本校「大學部學生全球競爭力檢定實											
	施辦法」辦理,詳細資訊請參考教務組網頁。											
	https://reg.pccu.edu.tw/											
A arm we do	參與「職業倫理」、「中華文化專題」,依本校「職業倫理教育實											
倫理課程 施要點」及「中華文化專題講座實施要點」辦理,詳細資訊記												
綜合業務組網頁。https://cur.pccu.edu.tw/												
全人學習護照	參與全人學習護照各項學習活動達認證標準,依本校「全人學											
土八子自碳燃	習護照實施辦法」辦理, 詳細資訊請參考課外活動組											
	網頁。 https://activity.pccu.edu.tw/											

Chinese Culture University, Required Courses List, Department of Nutrition and Health Sciences

Effective for Students Enrolled in and from the 2024 Academic Year

Categories			1st Year		2nd Year		3rd Year		4th Year		Remark
for Compulsory Courses	C T'41-	Hours	1st semester	2nd semester	1st semester	2nd semester	1st semester	2nd semester	1st semester	2nd semester	
Courses			(Sep)	(Feb)	(Sep)	(Feb)	(Sep)	(Feb)	(Sep)	(Feb)	
Required (Courses	ı	1	1	1	I	1	1			
	CHINESE	4	2	2							
	FOREIGN LANGUAGE READING AND CONVERSATION(1)	3	1.5	1.5							Choose 1 of 5 Courses
	FOREIGN LANGUAGE READING AND CONVERSATION(2)	3			1.5	1.5					
	INTERDISCIPLINARY PROGRAM	12			6	6					
	ART AND HUMANITIES	4									
	SOCIAL SCIENCES	4	4	4	2						
	NATURAL SCIENCES AND MATHEMATICS	2									
Common Courses	PHYSICAL EDUCATION	0	0	0	0	0					
	ALL-OUT DEFENSE EDUCATION MILITARY TRAINING	0		0							
Total cred	dits of General Education	32 C	Credits								
Required Courses by College	(4009)STATISTICS	3		3							
	(5024)PRINCIPLES OF FOOD	2	2								
Required Courses by Department	(5139)PRINCIPLES OF FOOD LAB.	1	1								
	(5029)FOOD MICROBIOLOGY	3			3						
	(51/1)EOOD	1			1						
	(E453)NUTRITION 1	2	2								
	(5136)NUTRITION EXPERIMENT	1		1							

(H183)FOOD ANALYSIS 1	2		2							
(H184)FOOD ANALYSIS EXPERIMENT 1	1		1							
(E454)NUTRITION 2	2		2							
(5779) DIET PLANNING	2				2					
(1425)HUMAN PHYSIOLOGY	4			2	2					
(2432)HUMAN PHYSIOLOGY LABORATORY	1				1					
(2033)BIOCHEMISTRY	6			3	3					
(2179)BIOCHEMISTRY LAB.	1				1					
(8851)FOOD PROCESSING 1	2			2						
(C557)FOOD PROCESSING EXPERIMENT 1	1			1						
(0375) ADVANCED NUTRITION	2				2					
(5431)NUTRITION THROUGH THE LIFE CYCLE	3			3						
(5450)FOOD SANITATION AND SAFETY	2				2					
(2875)QUANTITY OF FOOD PRODUCTION AND SERVICE	2					2				
(8855)THERAPEUTIC NUTRITION 1	2					2				
(8857)THERAPEUTIC NUTRITION EXPERIMENT 1	1					1				
(8856)THERAPEUTIC NUTRITION 2	2						2			
(8858)THERAPEUTIC NUTRITION EXPERIMENT 2	1						1			
(5477)PUBLIC HEATH NUTRITION	2						2			
(2038)SEMINAR	2							2		
Total credits of Requirements for the Major	54 Credits									

Total Required Credits	86	12.5	16.5	24.5	20.5	5	5	2	0		
The minimum credits is required for the Bachelor degree,	128 Credits										
Other provisions of graduate requirements:											
Service Learning	Participation in service learning shall be conducted in accordance with the 'Implementation Measures for Service Learning' of the university. For detailed information, please refer to the website of the Curriculum Section at http://cur.pccu.edu.tw/ezfiles/7/1007/img/166/HL04.pdf										
Global competitiveness	Asses	Passing the "Implementation Measures for the Global Competitiveness Assessment of University Students" is mandatory for graduation. Visit the website of the Registration Section for more information.									
Professional Ethics/ Special Topics in Chinese Culture	According to the university's 'Implementation Guidelines for Professional Ethics Education' and 'Implementation Guidelines for Chinese Culture Topics Lectures,' students are required to participate in two-semester courses: 'Professional Ethics' and 'Chinese Culture Topics.' For detailed information, please refer to the website of the Curriculum Section: http://cur.pccu.edu.tw/ezfiles/7/1007/img/166/HL30.pdf."										
Whole Person Learning Passport	To fulfill the Whole Person Learning Passport requirements, students must actively participate in various learning activities. These activities are organized in accordance with our university's guidelines for the Whole Person Learning Passport. For more detailed information, please visit the website of the Extracurricular Activities Section at https://activity.pccu.edu.tw/."										