實踐大學民生學院食品營養與保健生技學系　日間學制學士班
111學年度新生適用課程計畫表

製表日期：114年6月3日

110年12月28日110學年度第1學期第3次教務會議通過
114年06月03日113學年度第2學期第3次教務會議修訂

課程選別/學期		111學年	112學年	113學年	114學年
校必	上	A1990-體育興趣選項(A1990 ,[2],半) ＊國文(1)(CHI101 ,[2],半,971011) E2001-大學英文(1)(E2001 ,[2],半)	E2003-大學英文(3)(E2003 ,[2],半) ＊家庭科學(SLE21K ,[1],半,9721K1)		＊英外語文畢業能力指標(LANG400, [00],半,964001)
	下	A1990-體育興趣選項(A1990 ,[2],半) ＊國文(2)(CHI102 ,[2],半,971021) E2002-大學英文(2)(E2002 ,[2],半)	E2004-大學英文(4)(E2004 ,[2],半)	＊生活藝術(SLE21J ,[1],半,9721J1)	
院必	上				
	下				
系(所)必	上	食物學原理(FSNN11C,[2],半,0411C1) 普通化學(FSNN11E,[2],半,0411E1) 普通生物學(FSNN11G,[2],半,0411G1) 食物學原理實習(FSNN11J,[1],半,0411J1) 人體生理學與實驗(一)(FSNN11U,[2], 半,0411U1) 有機化學(一)(FSNN11X,[2],半,0411X1)	營養學實驗(FSNN21B,[1],半,0421B1) 生物化學(一)(FSNN22E,[2],半,0422E1) 營養學(一)(FSNN22G,[2],半,0422G1) 食品分析與檢驗(FSNN22L,[2],半,0422L1) 食品分析與檢驗實驗(一)(FSNN22M,[1], 半,0422M1) 食品化學(一)(FSNN22S,[1],半,0422S1)	食品加工學實習(FSNN301,[1],半,043011) 生命期營養(FSNN31A,[2],半,0431A1) 營養評估(FSNN31C,[2],半,0431C1) 膳食療養學與實習(一)(FSNN31M,[3], 半,0431M1) 團體膳食管理(一)(FSNN31X,[2],半,0431X1) 團體膳食管理實習(一)(FSNN31Y,[1], 半,0431Y1) 食品加工學(一)(FSNN32B,[2],半,0432B1)	專題討論與研習(一)(FSNN41U,[1],半,0441U1)
	下	分析化學(FSNN11F,[2],半,0411F1) 微生物學(FSNN11H,[2],半,0411H1) 有機化學實驗(FSNN11K,[1],半,0411K1) 人體生理學與實驗(二)(FSNN11V,[2], 半,0411V1) 微生物學實驗(FSNN11W,[1],半,0411W1) 有機化學(二)(FSNN11Y,[2],半,0411Y1)	食品衛生與安全(FSNN21D,[2],半,0421D1) 膳食計畫與實習(FSNN21L,[1],半,0421L1) 生物化學實驗(FSNN21M,[1],半,0421M1) 生物化學(二)(FSNN22F,[2],半,0422F1) 營養學(二)(FSNN22H,[2],半,0422H1) 食品分析與檢驗實驗(二)(FSNN22N,[1], 半,0422N1) 食品化學(二)(FSNN22T,[2],半,0422T1)	公共衛生營養學(FSNN31G,[2],半,0431G1) 基本研究與期刊導論(FSNN31P,[1],半,0431P1) 食品加工學(二)(FSNN32C,[1],半,0432C1) 膳食療養學與實習(二)(FSNN32G,[3], 半,0432G1)	
系(所)選	上	烹飪(一)(FSNN12D,[1],半,0412D1)	食品微生物學(FSNN21F,[2],半,0421F1) 食品微生物學實驗(FSNN21N,[1],半,0421N1) 食品行銷學(FSNN21Z,[2],半,0421Z1)	應用微生物學(FSNN31D,[2],半,0431D1) 分子生物學(FSNN31Q,[2],半,0431Q1) 營養生化學(一)(FSNN31V,[2],半,0431V1)	食品添加物(FSNN21V,[2],半,0421V1) 高齡營養與膳食製備(FSNN41L,[2],半,0441L1) 食品包裝學(FSNN41Q,[2],半,0441Q1) 專題研究與研習(一)(FSNN41W,[1],半,0441W1) 食品毒物學(FSNN42D,[2],半,0442D1) 肉品加工學(FSNN42H,[2],半,0442H1) 食品單元操作(FSNN42K,[2],半,0442K1)
	下	烘焙學(FSNN11N,[2],半,0411N1) 產業導論(FSNN11Q,[1],半,0411Q1) 烹飪(二)(FSNN12E,[1],半,0412E1)	生物統計(FSNN21E,[2],半,0421E1) 食品電子商務與物流管理(FSNN22C,[2], 半,0422C1) 基礎營養實習(FSNN22D,[1],半,0422D1) 中式點心製作(FSNN22V,[1],半,0422V1)	保健食品概論(FSNN12H,[2],半,0412H1) 生物技術(FSNN21X,[2],半,0421X1) 食品儀器分析(FSNN31B,[2],半,0431B1) 海外研習(FSNN31F,[1],半,0431F1) 食品工廠管理(FSNN31H,[2],半,0431H1) 臨床營養(FSNN31R,[2],半,0431R1) 營養生化學(二)(FSNN31W,[2],半,0431W1) 團體膳食管理(二)(FSNN31Z,[2],半,0431Z1) 團體膳食管理實習(二)(FSNN32A,[1], 半,0432A1) 食品製作與實習(FSNN32H,[2],半,0432H1) 營養諮詢與教育(FSNN41G,[2],半,0441G1)	長期營養照護(FSNN21S,[2],半,0421S1) 伴侶動物的營養與照護(FSNN401,[2], 半,044011) 新穎性食品加工技術(FSNN402,[2],半,044021) 食品感官品評學(FSNN405,[2],半,044051) 食品法規(FSNN409,[2],半,044091) AI與大數據在食品營養領域的應用(FSNN411, [2],半,044111) 在業學習(FSNN41D,[2],半,0441D1) 營養流行病學(FSNN41M,[2],半,0441M1) (實)校外實習(FSNN41N,[2],半,0441N1) 專題研究與研習(二)(FSNN41X,[1],半,0441X1) 乳品加工(FSNN42P,[2],半,0442P1)

實踐大學民生學院食品營養與保健生技學系　日間學制學士班
111學年度新生適用課程計畫表

製表日期：114年6月3日

110年12月28日110學年度第1學期第3次教務會議通過
114年06月03日113學年度第2學期第3次教務會議修訂

範例說明：

管理學　（FINA112，[3]　，半/全　,501121　）

科目名稱　（學科簡碼,［學分數］,學期/學年,學科代碼）

＊：共同課程、外系(所)開設的課程。

■：本學年度新增學科。

▲：本學年度修改學科。

◎：本學年度學科上下對開。

實踐大學民生學院食品營養與保健生技學系　日間學制學士班
111學年度新生適用課程計畫表

製表日期：114年6月3日

110年12月28日110學年度第1學期第3次教務會議通過
114年06月03日113學年度第2學期第3次教務會議修訂

學分數規範	(1) 畢業總學分最低：128學分 (2) 校訂必修：18學分 ， 興趣自選最低：10學分 (3) 院訂必修：0學分 (4) 系訂必修：62學分 (5) 學籍分組必修：0學分 (6) 選修學分數：38學分(本系專業選修最低：27學分)
實習學分說明	依學習實習相關規範為主 (1) 系訂必修：校外實習0學分, 校內實習：0學分 (2) 系訂選修：校外實習2學分, 校內實習：0學分
共同課程畢業條件說明	1.共同課程含基礎課程16學分、特色課程2學分及興趣自選課程10學分，畢業前至少須修畢28學分。 2.依「實踐大學學生基本能力檢測實施要點」規定，本校學生畢業前需通過「中文能力」、「體適能能力」及「英外語文畢業能力指標」(應用外語學系、國際經營與貿易學系及音樂學系之英外語文畢業能力指標依學系規定)方具畢業資格。 3.國文基礎課程：國文(1)、(2)大一修習，各2學分。 4.英文基礎課程：大學英文(1)、(2)、(3)、(4)採學期擋修制度，須依序修習及格。 5.大學英文(3)、(4)為興趣分組課程，學生從「職場英語」、「商務英語溝通」、「實用英文寫作」、「英語簡報與口語表達」每學期於四門課程中擇一修習，不可重複。 6.體育基礎課程為體育(1)、(2)大一修習，各2學分。依興趣分組選課，可重複修習相同組別。 7.以運動績優學生身分入學者，須至少於運動與健康促進領域修畢「運動代表隊-運動專項訓練(1)-(4)」8學分，不受領域限制。 8.特色課程包含生活藝術及家庭科學兩科目，各1學分2小時。 9.興趣自選分人文思維、美學涵養、公民社會、全球視野、自然科學、智慧數位、運動與健康促進、外語學用與文化八大領域課程，自大一上學期開始修習，畢業前須修畢5門，跨4個(含)以上領域課程，合計10學分；惟本學系未開設程式設計相關課程，學生畢業前須修畢智慧數位領域課程一門。以「外國學生申請入學管道」入學者，畢業前僅須修畢興趣自選10學分課程，不受領域限制。 10.興趣自選領域課程超過10學分可列入畢業學分，但不列計共同課程28學分。
院訂畢業條件說明	
系組訂畢業條件或其他條件說明	1、最低畢業學分128 學分(通識必修至少28學分，專業必修62學分，選修38學分) 2、選修38學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修27學分，方可畢業。 3、本系設有課程擋修制度，需先修畢低年級之主軸課程，方能修習高年級主軸課程。 4、校外實習依營養師專業證照或食品等相關機構實習學分辦理，詳見本系校外實習辦法規定。 5、本學系設有英外語文畢業能力指標，相關內容請參閱英外語文畢業能力指標作業規定。 6、畢業年級相當於國內高級中等學校二年級之國外或香港澳門地區同級同類學校畢業生，以同等學力入學後，應在規定之修業期限內增修至少12個畢業學分。意指以同等學力入學之學生，最低畢業學分140學分〈通識必修至少28學分，專業必修62學分，選修38學分，增修學分12學分〉，同等學力入學『增修學分』科目與『選修』科目不得重複採計。 7、表列選修課程依本系發展需求而彈性調整，可增減少數課程。
校訂畢業條件說明	依「實踐大學學生基本能力檢測實施要點」規定，本校學生畢業前需通過「中文能力」、「體適能能力」及「英外語文畢業能力指標」方具畢業資格。