

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  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：1 / 3

年 月 日 系所(中心)課程委員會審查通過  
年 月 日 院(共課)課程委員會審查通過

| 課程選別/學期 |   | 108學年   | 109學年   | 110學年   | 111學年  |
|---------|---|---|---|---|--|
| 校必      | 上 | A1990-體育興趣選項(A1990, [00], 半)<br>*國文(1)(CHI101, [2], 半, 971011)<br>E2001-大學英文(1)(E2001, [2], 半)<br>*程式設計應用(GENS132, [2], 半, 001321)<br>*歷史思維與世界文明(GENS422, [2], 半, 004221)<br>*全民國防教育軍事訓練課程-國防政策(MILI101, [00], 半, 981011) | A1990-體育興趣選項(A1990, [00], 半)<br>E2003-大學英文(3)(E2003, [2], 半)<br>*家庭科學(GENS120, [1], 半, 001201)  | E2004-大學英文(4)(E2004, [2], 半)  | *英外語文畢業能力指標(LANG400, [00], 半, 964001)  |
|         | 下 | A1990-體育興趣選項(A1990, [00], 半)<br>*國文(2)(CHI102, [2], 半, 971021)<br>E2002-大學英文(2)(E2002, [2], 半)<br>*品德法治教育(GENS121, [2], 半, 001211)<br>*全民國防教育軍事訓練課程-國防科技(MILI102, [00], 半, 981021)  | A1990-體育興趣選項(A1990, [00], 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)<br>普通化學(FSNN11E, [2], 半, 0411E1)<br>普通生物學(FSNN11G, [2], 半, 0411G1)<br>食物學原理實習(FSNN11J, [1], 半, 0411J1)<br>人體生理學與實驗(一)(FSNN11U, [2], 半, 0411U1)<br>有機化學(一)(FSNN11X, [2], 半, 0411X1)         | 營養學實驗(FSNN21B, [1], 半, 0421B1)<br>生物化學(一)(FSNN22E, [2], 半, 0422E1)<br>營養學(一)(FSNN22G, [2], 半, 0422G1)<br>食品分析與檢驗(FSNN22L, [2], 半, 0422L1)<br>食品分析與檢驗實驗(一)(FSNN22M, [1], 半, 0422M1)<br>食品化學(一)(FSNN22S, [1], 半, 0422S1)                                      | 生命期營養(FSNN31A, [2], 半, 0431A1)<br>營養評估(FSNN31C, [2], 半, 0431C1)<br>膳食療養學與實習(一)(FSNN31M, [3], 半, 0431M1)<br>團體膳食管理(一)(FSNN31X, [2], 半, 0431X1)<br>團體膳食管理實習(一)(FSNN31Y, [1], 半, 0431Y1)<br>食品加工學(一)(FSNN32B, [2], 半, 0432B1)<br>食品加工學實習(一)(FSNN32D, [1], 半, 0432D1) | 專題討論與研習(一)(FSNN41U, [1], 半, 0441U1)  |
|         | 下 | 分析化學(FSNN11F, [2], 半, 0411F1)<br>微生物學(FSNN11H, [2], 半, 0411H1)<br>有機化學實驗(FSNN11K, [1], 半, 0411K1)<br>人體生理學與實驗(二)(FSNN11V, [2], 半, 0411V1)<br>微生物學實驗(FSNN11W, [1], 半, 0411W1)<br>有機化學(二)(FSNN11Y, [2], 半, 0411Y1)          | 食品衛生與安全(FSNN21D, [2], 半, 0421D1)<br>膳食計畫與實習(FSNN21L, [1], 半, 0421L1)<br>生物化學實驗(FSNN21M, [1], 半, 0421M1)<br>生物化學(二)(FSNN22F, [2], 半, 0422F1)<br>營養學(二)(FSNN22H, [2], 半, 0422H1)<br>食品分析與檢驗實驗(二)(FSNN22N, [1], 半, 0422N1)<br>食品化學(二)(FSNN22T, [2], 半, 0422T1) | 公共衛生營養學(FSNN31G, [2], 半, 0431G1)<br>基本研究與期刊導論(FSNN31P, [1], 半, 0431P1)<br>食品加工學(二)(FSNN32C, [1], 半, 0432C1)<br>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)<br>食品微生物學實驗(FSNN21N, [1], 半, 0421N1)<br>食品行銷學(FSNN21Z, [2], 半, 0421Z1)  | 應用微生物學(FSNN31D, [2], 半, 0431D1)<br>分子生物學(FSNN31Q, [2], 半, 0431Q1)<br>營養生化學(一)(FSNN31V, [2], 半, 0431V1)  | 食品添加物(FSNN21V, [2], 半, 0421V1)<br>食品發酵學(FSNN41E, [2], 半, 0441E1)<br>高齡營養與膳食製備(FSNN41L, [2], 半, 0441L1)<br>食品包裝學(FSNN41Q, [2], 半, 0441Q1)<br>專題研究與研習(一)(FSNN41W, [1], 半, 0441W1)<br>食品毒物學(FSNN42D, [2], 半, 0442D1)<br>肉品加工學(FSNN42H, [2], 半, 0442H1)<br>食品單元操作(FSNN42K, [2], 半, 0442K1) |

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  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：2 / 3

年 月 日系所(中心)課程委員會審查通過  
年 月 日院(共課)課程委員會審查通過

|       |   |   |  |   |  |
|-------|---|---|--|---|--|
| 系(所)選 | 下 | 烘焙學(FSNN11N, [2], 半, 0411N1)<br>產業導論(FSNN11Q, [1], 半, 0411Q1)<br>烹飪(二)(FSNN12E, [1], 半, 0412E1) | 生物統計(FSNN21E, [2], 半, 0421E1)<br>食品化學實驗(FSNN21P, [1], 半, 0421P1)<br>食品電子商務與物流管理(FSNN22C, [2], 半, 0422C1)<br>基礎營養實習(FSNN22D, [1], 半, 0422D1)<br>中式點心製作(FSNN22V, [1], 半, 0422V1) | 保健食品概論(FSNN21H, [2], 半, 0412H1)<br>生物技術(FSNN21X, [2], 半, 0421X1)<br>食品儀器分析(FSNN31B, [2], 半, 0431B1)<br>食品工廠管理(FSNN31H, [2], 半, 0431H1)<br>臨床營養(FSNN31R, [2], 半, 0431R1)<br>營養生化學(二)(FSNN31W, [2], 半, 0431W1)<br>團體膳食管理(二)(FSNN31Z, [2], 半, 0431Z1)<br>團體膳食管理實習(二)(FSNN32A, [1], 半, 0432A1)<br>食品加工學實習(二)(FSNN32E, [1], 半, 0432E1)<br>營養諮詢與教育(FSNN41G, [2], 半, 0441G1) | 長期營養照護(FSNN21S, [2], 半, 0421S1)<br>大數據在食品營養領域的應用(FSNN21T, [2], 半, 0421T1)<br>伴侶動物的營養與照護(FSNN401, [2], 半, 044011)<br>新穎性食品加工技術(FSNN402, [2], 半, 044021)<br>食品感官品評學(FSNN405, [2], 半, 044051)<br>在業學習(FSNN41D, [2], 半, 0441D1)<br>營養流行病學(FSNN41M, [2], 半, 0441M1)<br>(實)校外實習(FSNN41N, [1], 半, 0441N1)<br>專題研究與研習(二)(FSNN41X, [1], 半, 0441X1)<br>乳品加工(FSNN42P, [2], 半, 0442P1) |
|-------|---|---|--|---|--|

系、所、中心(主任、所長)簽名：\_\_\_\_\_

院長簽名：\_\_\_\_\_

製表日期：112年11月6日

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)

\*：博雅學部、外系(所)開設的課程。

■：本學年度新增學科。

▲：本學年度修改學科。

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  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：3 / 3

年 月 日 系所(中心)課程委員會審查通過  
年 月 日 院(共課)課程委員會審查通過

|                |   |
|----------------|---|
| 學分數規範          | <p>(1) 畢業總學分最低：128學分<br/>                 (2) 校訂必修：20學分，博雅精選最低：8學分<br/>                 (3) 院訂必修：0學分<br/>                 (4) 系訂必修：62學分<br/>                 (5) 學籍分組必修：0學分<br/>                 (6) 選修學分數：38學分(本系專業選修最低：27學分)</p>  |
| 實習學分說明         | <p>依學習實習相關規範為主<br/>                 (1) 系訂必修：校外實習0學分，校內實習：0學分<br/>                 (2) 系訂選修：校外實習1學分，校內實習：0學分</p>  |
| 通識畢業條件說明       | <p>1、博雅精選分人文思維、美學涵養、公民社會、全球視野、自然科學五大學群，自大一下學期開始修習，畢業前須修畢不同學群4門課程，合計8學分；惟以「外國學生申請入學」管道入學者，畢業前僅須修畢博雅精選4學分課程，不受五大學群限制。<br/>                 2、大學英文(1)、(2)、(3)、(4)採學期擋修制度，須依序修習及格。大學英文(3)、(4)為興趣分組課程，學生從「辦公室英語」、「商務英語溝通」、「應用英文寫作」、「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(應用外語學系、國際企業英語學士學位學程另訂之)。<br/>                 3、體育基礎課程均為0學分，依興趣分組選課，可重複修習相同組別。<br/>                 4、修習共選課程可列入畢業學分，但不列計通識課程28學分。</p>   |
| 院訂畢業條件說明       |   |
| 系組訂畢業條件或其他條件說明 | <p>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)<br/>                 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。<br/>                 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。<br/>                 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。<br/>                 5、本學系設有英語文畢業能力指標，相關內容請參閱英語文畢業能力指標作業規定。<br/>                 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。<br/>                 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。</p> |
| 校訂畢業條件說明       | <p>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。</p>   |