

實踐大學民生學院食品營養與保健生技學系進修學制學士班  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：1 / 2

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
校必	上	*歷史思維與世界文明(GENS422, [2], 半, 004221) *大學英文(3)(LANG298, [2], 半, 962981) *大學英文(4)(LANG299, [2], 半, 962991) *體育(1)(SPE111, [1], 半, 991111) *體育(2)(SPE112, [1], 半, 991121) *體育(3)(SPE113, [1], 半, 991131) *體育(4)(SPE114, [1], 半, 991141)	
	下		
院必	上		
	下		
系(所)必	上	生物化學(FSNN11B, [2], 半, 0411B1) 食物學原理(FSNN11C, [2], 半, 0411C1) 食品化學(FSNN11D, [2], 半, 0411D1) 營養學(一)(FSNN22G, [2], 半, 0422G1)	食品微生物學(FSNN21F, [2], 半, 0421F1) 膳食療養學(FSNN21H, [2], 半, 0421H1)
	下	食品衛生與安全(FSNN21D, [2], 半, 0421D1) 膳食計畫與實習(FSNN21L, [2], 半, 0421L1) 營養學(二)(FSNN22H, [2], 半, 0422H1) 生命期營養(FSNN31A, [2], 半, 0431A1)	食品加工(FSNN21G, [2], 半, 0421G1) 團體膳食管理(FSNN21Q, [2], 半, 0421Q1) 食品分析與檢驗(FSNN22L, [2], 半, 0422L1)
系(所)選	上	專業實習(一)(FSNN11S, [2], 半, 0411S1) 烘焙學(一)(FSNN12F, [2], 半, 0412F1) 烘焙學(二)(FSNN12G, [2], 半, 0412G1)	食品微生物學實驗(FSNN21N, [2], 半, 0421N1) 長期營養照護(FSNN21S, [2], 半, 0421S1) 大數據在食品營養領域的應用(FSNN21T, [2], 半, 0421T1) 保健營養學(FSNN22A, [2], 半, 0422A1) 食品電子商務與物流管理(FSNN22C, [2], 半, 0422C1)
	下	人體生理學(FSNN11A, [2], 半, 0411A1) 食物學原理實習(FSNN11J, [2], 半, 0411J1) 烹飪(一)(FSNN12D, [2], 半, 0412D1) 烹飪(二)(FSNN12E, [2], 半, 0412E1) 營養學實驗(FSNN21B, [2], 半, 0421B1) 中式點心製作(FSNN22V, [2], 半, 0422V1)	食品加工實習(FSNN21J, [2], 半, 0421J1) 團體膳食管理實習(FSNN21Y, [2], 半, 0421Y1) 食品分析與檢驗實驗(FSNN22P, [2], 半, 0422P1) 食品乾燥學(FSNN22W, [2], 半, 0422W1)

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進修學制學士班  
108學年度新生適用課程計畫表

頁次：2 / 2

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	(1) 畢業總學分最低：72學分 (2) 校訂必修：10學分，博雅精選最低：0學分 (3) 院訂必修：0學分 (4) 系訂必修：26學分 (5) 學籍分組必修：0學分 (6) 選修學分數：36學分(本系專業選修最低：18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0學分，校內實習：0學分
通識畢業條件說明	
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：72學分(通識必修：10學分，專業必修：26學分，選修：36學分)。 2、選修36學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修18學分，方可畢業。 3、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	