

本表務必保存至畢業

實踐大學 民生學院 食品營養與保健生技學系碩士班107學年度
入學學生必修科目表暨選修課程表

類別	一 年 級				二 年 級				合計
	科目代碼	科 目	上	下	科目代碼	科 目	上	下	
所 必 修 課 程	JDK	學術研究倫理教育	0		NE9	專題研究(3)	1		10 學 分
	NE7	專題研究(1)	1		NF1	專題研究(4)		1	
	NE8	專題研究(2)		1	NF4	專題討論(3)	1		
	NF2	專題討論(1)	1		NF5	專題討論(4)		1	
	NF3	專題討論(2)		1					
	N81	試驗設計	2						
	必修合計		4	2	必修合計		2	2	
所 選 修 課 程	NF6	食品營養保健產業研討(一)	1		N0B	天然物特論	2		
	NF7	食品營養保健產業研討(二)		1	NF6	食品營養保健產業研討(一)	1		
	N83	食品化學特論	2						
	N85	營養生化特論	2						
	NH7	營養保健特論	2						
	N19	老人營養特論	2						
	N0H	食品發酵學	2						
	N0E	食品包裝特論		2					
	N65	生物技術特論		2					
	N0S	抗老化醫學		2					
	NO4	營養基因體學		2					
	N0O	新穎性食品加工技術特論		2					
	N0N	大數據在食品營養領域的應用		2					
	※N0P	實驗室品質管理與認證	2						
	※N0Q	酒類釀造工程	3						

備註：

- 1、最低畢業學分數30學分(專業必修10學分，選修20學分)。
- 2、學生應於入學後，最遲須於申請學位考試前，至「臺灣學術倫理教育資源中心」網路教學平台，自行修習「學術研究倫理教育」課程並通過測驗。未通過本課程者，不得申請學位考試。
- 3.研究生必須通過學位論文考試，學位論文不計學分。
- 4、表列選修課程依本碩士班發展需求而彈性調整，可增減少數課程。
- 5、註記※課程為東吳大學、大同大學開課，學生選課後上課地點為開課學校。

本表務必保存至畢業

實踐大學 民生學院 食品營養與保健生技學系107學年度 日間部 入學學生必修科目表暨選修課程表

類別	一年級				二年級				三年級				四年級				合計		
	科目代碼	科 目	上	下	科目代碼	科 目	上	下	科目代碼	科 目	上	下	科目代碼	科 目	上	下			
通識課程	JJ5	國文(1)	2		ACN	大學英文(3)	2		215	生活藝術		1	J8B	英外語文畢業能力指標	0		28 學分		
	JJ6	國文(2)		2	JK4	體育(3)	0		ACO	大學英文(4)	2								
	ACL	大學英文(1)	2		JK5	體育(4)		0											
	ACM	大學英文(2)		2	953	家庭科學	1												
	A4H	全民國防教育軍事訓練課程-國防政策	0																
	A4I	全民國防教育軍事訓練課程-國防科技		0															
	JK2	體育(1)	0																
	JK3	體育(2)		0															
	J4E	品德法治教育		2															
	JOG	歷史思維與世界文明	2																
	JOH	服務學習(1)	0																
	JOI	服務學習(2)		0															
通識必修合計			6	6	通識必修合計			3	0	通識必修合計			2	1	通識必修合計		0		
註1：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「英語文畢業能力指標」方具畢業資格。 註2：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 <u>下學期</u> 開始修習，畢業前須修畢五大學群至少各一門課程，合計10學分； 惟以外國學生申請入學者，畢業前僅須修畢博雅精選10學分課程，不受五大學群限制。																			
系必修課程	NC7	有機化學(一)	2		NC5	生物化學(一)	2		NQ4	食品加工學(一)	2		NE1	專題討論與研習(一)	1		62 學分		
	NC8	有機化學(二)		2	NC6	生物化學(二)		2	NQ5	食品加工學(二)		1							
	ND2	普通生物學(一)	1		NP2	食品化學(一)	1		NM3	團體膳食管理實習(一)	1								
	ND3	普通生物學(二)		1	NP3	食品化學(二)		2	NQ6	食品加工學實習(一)	1								
	324	食物學原理	2		ND4	營養學(一)	2		NM2	團體膳食管理(一)	2								
	328	普通化學	2		ND5	營養學(二)		2	327	生命期營養	2								
	338	食物學原理實習	1		NJ2	食品分析與檢驗實驗(一)	1		N38	基本研究與期刊導論		1							
	329	分析化學		2	NJ3	食品分析與檢驗實驗(二)		1	345	營養評估	2								
	752	有機化學實驗		1	NJ1	食品分析與檢驗	2		EB0	公共衛生營養學		2							
	336	微生物學		2	026	營養學實驗	1		N0W	膳食療養學與實習(一)	3								
	N37	微生物學實驗		1	379	膳食計畫與實習		1	N0X	膳食療養學與實習(二)		3							
	N0U	人體生理學與實驗(一)	2		047	食品衛生與安全		2											
	NOV	人體生理學與實驗(二)		2	719	生物化學實驗		1											
合計	系必修合計			10	11	系必修合計			9	11	系必修合計			13	7	系必修合計		1	0
系選修課程	NE3	烹飪(一)	1		323	食品微生物學	2		NK8	營養生化學(一)	2		NF8	專題研究與研習(一)	1		28 學分		
	NE4	烹飪(二)		1	720	食品微生物學實驗	1		NK9	營養生化學(二)		2	NF9	專題研究與研習(二)		1			
	851	烘焙學		2	N75	食品行銷學	2		357	應用微生物學	2		NO1	食品毒物學	2				
	ABP	產業導論		1	NA5	食品電子商務與物流管理		2	N45	分子生物學	2		NQ8	肉品加工學	2				
					320	生物統計		2	NM4	團體膳食管理(二)		2	N80	食品包裝學	2				
					NA7	基礎營養實習		1	NM5	團體膳食管理實習(二)		1	N0J	營養諮詢與教育	2				
					TS0	中式點心製作		1	N57	生物技術		2	N0I	食品供應鏈管理		1			
					771	食品化學實驗		1	340	食品儀器分析		2	N0H	食品發酵學	2				
									N05	食品工廠管理		2	N0S	抗衰老醫學	2				
									NQ7	食品加工學實習(二)	1		N0T	高齡營養與膳食製備	2				
									NA1	臨床營養	2		NR1	食品單元操作	2				
									NP4	保健食品概論	2		N34	食品添加物	2				
													NC1	食品品評學		2			
													N64	校外實習		1			
													N0D	在業學習		2			
													N0L	長期營養照護		2			
													N0O	新穎性食品加工技術特論		2			
													N0N	大數據在食品營養領域的 應用		2			
													N48	營養流行病學		2			
													S4I	乳品加工		2			

備註：

- 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。
- 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。

實踐大學 民生學院 食品營養與保健生技學系
107學年度 學士二年制在職專班入學學生必修科目表暨選修課程表

類別	一年級				二年級				合計
	科目代碼	科目	上	下	科目代碼	科目	上	下	
通識課程	JL1	實用英文(一)	2		JOG	歷史思維與世界文明	2		10 學分
	JL2	實用英文(二)		2	XK2	體育-休閒運動(3)	1		
	XJ9	體育-休閒運動(1)	1		XK3	體育-休閒運動(4)		1	
	XK1	體育-休閒運動(2)		1					
	通識必修合計		3	3	通識必修合計		3	1	
專業必修課程	324	食物學原理	2		323	食品微生物學	2		26 學分
	325	食品化學		2	327	生命期營養	2		
	ND4	營養學(一)	2		333	膳食療養學	2		
	ND5	營養學(二)		2	812	團體膳食管理		2	
	322	生物化學	2		047	食品衛生與安全	2		
	379	膳食計畫與實習		2	326	食品加工		2	
					NJ1	食品分析與檢驗		2	
合計		必修合計	6	6		必修合計	6	8	
系選修課程	338	食物學原理實習	2		N70	團體膳食管理實習		2	
	NO8	烘焙學(一)		2	NL9	專業實習(三)	2		
	EG6	專業實習(一)	2		NM1	專業實習(四)		2	
	EG7	專業實習(二)		2	N76	保健營養學		2	
	066	人體生理學		2	TTP	食品乾燥學		2	
					720	食品微生物學實驗	2		
					337	食品加工實習		2	
					NK7	食品分析與檢驗實驗		2	
					NO9	烘焙學(二)	2		
					NE3	烹飪(一)		2	
					NE4	烹飪(二)		2	
					N0N	大數據在食品營養領域的應用	2		
					NA5	食品電子商務與物流管理	2		

備註：

- 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、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84學分〈通識必修至少10學分，專業必修26學分，選修36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。
- 4、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。
- 5、上課時間為每週二 08：10~21：50（寒、暑假照常上課）。