

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105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	NE7	專題研究(1)	1		NE9	專題研究(3)	1		10 學分
	NE8	專題研究(2)		1	NF1	專題研究(4)		1	
	NF2	專題討論(1)	1		NF4	專題討論(3)	1		
	NF3	專題討論(2)		1	NF5	專題討論(4)		1	
	N81	試驗設計	2						
	JDK	學術研究倫理教育	0						
	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						
	NF7	食品營養保健產業研討(二)		1					
	N0I	食品供應鏈管理	1						
	N83	食品化學特論	2						
	N86	食品分析特論	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					
	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					

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。

實踐大學 民生學院 食品營養與保健生技學系105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	ALS	英語文畢業能力指標	0	
	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，自大一上開始修習，畢業前須修畢五大學群至少各一門課程，合計10學分。																
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		
	NC8	有機化學(二)		2	NC6	生物化學(二)		2	NQ5	食品加工學(二)		1	NE2	專題討論與研習(二)		1	
	ND2	普通生物學(一)	2		ND8	生物化學實驗(一)	1		NM3	團體膳食管理實習(一)	1		D09	專題講座	2		
	ND3	普通生物學(二)		1	ND9	生物化學實驗(二)		1	NJ4	膳食營養學(一)	2						
	ND6	人體生理學(一)	2		NP2	食品化學(一)	1		NQ6	食品加工學實習(一)	1						
	ND7	人體生理學(二)		2	NP3	食品化學(二)		2	NM2	團體膳食管理(一)	2						
	324	食物學原理	2		ND4	營養學(一)	2		N45	分子生物學	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		N33	膳食營養學實習		1					
	329	分析化學		2	NJ3	食品分析與檢驗實驗(二)		1	N38	基本研究與期刊導論		2					
	752	有機化學實驗		1	NJ1	食品分析與檢驗		2									
	336	微生物學		2	026	營養學實驗		1									
	N37	微生物學實驗		1	379	膳食計畫與實習		1									
					771	食品化學實驗		1									
					047	食品衛生與安全		2									
	合計	必修合計		11	11	必修合計		10	12	必修合計		12	4	必修合計		3	1
	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	
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		345	營養評估	2		N73	保健營養學	2		
ABP		產業導論		1	NA5	食品電子商務與物流管理	2		357	應用微生物學	2		NO1	食品毒物學	2		
					320	生物統計		2	NM4	團體膳食管理(二)		2	NQ8	肉品加工學	2		
					NA7	基礎營養實習		1	NM5	團體膳食管理實習(二)		1	N80	食品包裝學	2		
					N34	食品添加物		2	NJ5	膳食營養學(二)		2	NA1	臨床營養	2		
									NH1	臨床生化值評估		2	NOK	食品企業倫理	2		
									N57	生物技術		2	NOJ	營養諮詢與教育	2		
									340	食品儀器分析		2	NOH	食品發酵學	2		
									N05	食品工廠管理		2	NOT	高齡營養與膳食製備	2		
									NQ7	食品加工學實習(二)		1	NR1	食品單元操作	2		
									EB0	公共衛生營養學		2	NR4	校外實習		1	
									ABR	海外研習		1	NC1	食品品評學		2	
													NK4	食品營養實務應用		2	
													NOD	在業學習		2	
													NOL	長期營養照護		2	
													NOO	新穎性食品加工技術特論		2	
													NON	大數據在食品營養領域的應用		2	
													NOS	抗衰老醫學		2	
													N48	營養流行病學		2	
												NOI	食品供應鏈管理		1		

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64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25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64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。
- 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**  
**105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		12 學分
	JL2	實用英文(二)		2	XK2	體育-休閒運動(3)	1		
	477	中文應用文	2		XK3	體育-休閒運動(4)		1	
	XJ9	體育-休閒運動(1)	1						
	XK1	體育-休閒運動(2)		1					
		通識必修合計		5	3	通識必修合計		3	
專業必修課程	066	人體生理學	2		327	生命期營養	2		34 學分
	324	食物學原理	2		333	膳食療養學	2		
	ND4	營養學(一)	2		040	食品加工與實習		2	
	ND5	營養學(二)		2	812	團體膳食管理		2	
	322	生物化學		2	N25	專題討論與研習		2	
	379	膳食計畫與實習		2	D09	專題講座	2		
	NP4	保健食品概論		2	047	食品衛生與安全	2		
					N76	保健營養學		2	
					N79	老人營養		2	
					325	食品化學	2		
合計		必修合計	6	8		必修合計	10	10	
系選修課程	NO8	烘焙學(一)		2	323	食品微生物學	2		26 學分
	EG6	專業實習(一)	2		NJ1	食品分析與檢驗		2	
	EG7	專業實習(二)		2	N70	團體膳食管理實習		2	
					NA5	食品電子商務與物流管理		2	
					338	食物學原理實習	2		
					NE3	烹飪(一)		2	
					NE4	烹飪(二)		2	
					NO9	烘焙學(二)	2		
					NL9	專業實習(三)	2		
					NM1	專業實習(四)		2	

備註：

- 1、最低畢業學分72學分(通識必修12學分，專業必修34學分，選修26學分)。
- 2、選修26學分中，學生必須至少修滿本學系開設之專業選修13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12學分，專業必修34學分，選修26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）。