

實踐大學 民生學院 食品營養與保健生技學系 108 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														
	程式設計應用	2															
	通識必修合計	8	6		通識必修合計	3	0		通識必修合計	2	1		通識必修合計	0			
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					
	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										
	N0V	人體生理學與實驗(二)		2	719	生物化學實驗		1									
合計	必修合計	10	11	必修合計	9	11	必修合計	13	7	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		
	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		D09	專題講座	2		
	ABP	產業導論	1		NA5	食品電子商務與物流管理		2	NM4	團體膳食管理(二)	2		N01	食品毒物學	2		
					320	生物統計		2	NM5	團體膳食管理實習(二)	1		NQ8	肉品加工學	2		
					NA7	基礎營養實習		1	NH1	臨床生化值評估		2	N80	食品包裝學	2		
					N34	食品添加物		2	N57	生物技術		2	NA1	臨床營養	2		
					771	食品化學實驗		1	340	食品儀器分析		2	N0K	食品企業倫理	2		
									N05	食品工廠管理		2	N0I	營養諮詢與教育	2		
									NQ7	食品加工學實習(二)		1	N0I	食品供應鏈管理	1		
									ABR	海外研習		1	N0S	抗老化醫學	2		
									N45	分子生物學		2	N73	保健營養學	2		
													N0H	食品發酵學	2		
													N64	校外實習		1	
													NK4	食品營養實務應用		2	
													N0D	在業學習		2	
													N0L	長期營養照護		2	
													NC1	食品品評學		2	
													NM6	保健食品開發		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 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 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 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。