

# 長庚學校財團法人長庚科技大學保健營養系學生食品營養與生物技術實習計畫書

為因應課程教學之需求，本校保健營養系「食品營養與生物技術實習」課程擬安排修習學生，前往各食品營養與生物技術相關單位進行實務實習，透過實習提升學生之食品安全、品質管制和創新研發等實務能力，培養批判思考、問題解決和溝通能力、強化跨領域合作，以培養具競爭力的專業人才，茲將本系實習計畫說明如下：

## 一、實習日期：

三年級暑期或四年級寒假(依照各單位安排之時程)。

## 二、實習學分/時數與學習活動：

實習項目	學分數 / 時數	學習活動
食品營養與生物技術實習	2學分/ 320小時	食品檢驗分析、食品加工、食品安全、品質管制、法令規範、行政管理、保健食品銷售、研發等基本實務能力。 (依照各實習單位性質不同而有所區別)

## 三、實習場所條件：

- (一) 具財政部營業登記核准的食品檢驗公司、生技公司、食品工廠、保健食品公司、藥局等相關事業機構。
- (二) 政府單位：例如各縣市政府衛生局(所)、食品藥物管理署等。
- (三) 學術研究單位：本校研究中心或學術單位(非學生專題製作指導老師之研究室)。
- (四) 其他相關機構：例如基金會，經系上相關會議評估核可後，始得依相關規定前往實習。

## 四、實習目標：

- (一) 能了解食品營養與生物技術產業知識，並培養相關實務能力。例如：認識產業發展現況、食品檢驗操作、加工技術應用、掌握食品安全、品質管理方法、了解相關法令規範等。
- (二) 能認識市面上功能性食品與保健食品之種類，學習銷售技巧或創新開發，累積實務經驗。
- (三) 培養批判思考、問題解決和溝通能力，學習問題整合之能力。
- (四) 培養學生獨立自主、團隊合作之精神，強化跨領域合作。

## 五、成績考核：

實習期間學生各項實習規定及成績考核，依實習單位及本系相關規定辦理，計算說明如下：

實習總成績計算		
評核者	評核項目	百分比
實習機構	學生實習考核表之成績	90%
本系教師或校外專家	實習成果(心得)分享報告	10%