

澳門科技大學
醫學院
食品與營養科學學士學位課程
2025/2026年學習計劃

	課程編號	課程名稱	學分	各學期學分安排										
				1	2	3	4	5	6	7	8			
通識必修	ENG001	英文I	3	3										
	ENG002	英文II	3	3										
	CHNRW001	中文閱讀與寫作	3	3										
	GUL001	大學生活	1	1										
	GCLBL	憲法與基本法概論	1	1										
	ENG003	英文III	3		3									
	ENG004	英文IV	3		3									
	MATHL001	數學與邏輯	3		3									
	GCWC001	中西文化通論	3		3									
	GIT001	資訊科技	2			2								
	GSDS001	演講與辯論技巧	3				3							
	通識選修	PES-	體育與競技	2					2					
(見分頁通識修科目表)		科學與技術範疇	2			2								
		社會科學範疇	2				2							
		人文藝術範疇	2					2						
	跨學院選修	6			2	2	2							
專業必修	BFNS101	食品與營養學導論	1	1										
	BFNS102	免疫學及微生物學	3	3										
	BFNS103	解剖與生理學	3	3										
	BFNS104	解剖與生理學實驗	1	1										
	BFNS105	有機化學	3		3									
	BFNS106	有機化學實驗	1		1									
	BFNS107	生物化學及分子生物學	3		3									
	BFNS108	生物化學及分子生物學實驗	1		1									
	BFNS201	分析化學	3			3								
	BFNS202	分析化學實驗	1			1								
	BFNS203	食品化學與分析	3			3								
	BFNS204	食品化學與分析實驗	1			1								
	BFNS205	食品毒理學	3			3								
	BFNS206	基礎營養學	3				3							
	BFNS207	營養與人體生長發育和衰老	1					1						
	BFNS208	統計學	4					4						
	BFNS301	食品加工技術	3						3					
	BFNS302	食品包裝技術	1							1				
	BFNS303	營養與疾病	3							3				
	BFNS304	中醫營養食療學	1								1			
	BFNS305	臨床營養	1									1		
	BFNS306	營養健康教育	1										1	
	BFNS307	食品研究與開發	3										3	
	BFNS308	公共營養及營養政策	3										3	
	BFNS309	實習 I	7										7	
	BFNS401	食品安全和品質管理	3											3
	BFNS402	食品標準與法規	3											3
	BFNS403	從農場到餐桌的管理概論	3											3
	BFNS404	市場營銷	3											3
	BFNS405	實習 II	15											15
	專業選修		專業選修課(見下專業表選修課列表)	8				2	3				3	
			總學分	135	19	20	17	17	17	15	15	15	15	15



通識選修科目表		
課程編號	課程名稱	學分
《科學與技術》		
GSS001	天文科學	2
GSS002	地球科學	2
GSS003	環境科學	2
GSS004	生命科學	2
GSS011	系統工程	2
GMST001	科技大師講座	2
GSS-	科學與技術講座	2
《社會科學》		
GSH031	政治學概論	2
GSH009	社會學	2
GSH024	心理學導論	2
GSH033	國際關係概論	2
GSH020	公共行政	2
GSH021	澳門歷史	2
GSH022	中國歷史	2
GSA044	哲學導論	2
GSH025	國際時事	2
GSH-	社會科學專題	2
《人文藝術》		
GSA046	電影賞析	2
GSA047	中國近現代文學作品選讀	2
GSA048	詩詞欣賞	2
GSA049	世界文學名著選讀	2
GSA050	音樂欣賞	2
GSA051	美術作品欣賞	2
GSA052	文化藝術素養	2
GSA053	世界文化遺產	2
GLL-	語言專題	2
GSA-	人文藝術專題	2

專業選修科目表		
課程編號	課程名稱	學分
BFNSE01	基礎化學	2
BFNSE02	中國茶文化	1
BFNSE03	食品製備及實踐	3
BFNSE04	亞洲美饌烹調及實踐	3
BFNSE05	科技文獻檢索及使用	3
BFNSE06	飲食文化	3
BFNSE07	科研設計及論文撰寫	1
BFNSE08	南北美洲美饌烹調及實踐	3
BFNSE09	葡萄酒欣賞	1
BFNSE10	食物安全事故案例分析	1
BFNSE11	歐式美饌烹調及實踐	3
BFNSE12	健康飲食烹調及實踐	3

所有課程大綱及學習計劃，均以澳門特別行政區公報所載為準。
各學期課程安排或有所變動，按學院公佈為準。
本課程累計平均積點需達到2.0或以上才能畢業。

學院地址:澳門路環石排灣馬路擎天匯地下R座PP-R203室
電話: (+853) 88991757
電郵: bfns@must.edu.mo



更新日期:2025.07.14