美和科技大學 114 入學年度 食品營養系 四年制日間部課程總表

學年度	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年																																																																																																																																																	
學期	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)	上學期科目 (學分/時數)	下學期科目 (學分/時數)																																																																																																																																																
校訂必修	英文 I(2/2)	英文 II(2/2)	博雅課程人文藝術領域 (2/2)	博雅課程自然與生命科學領域 (2/2)	博雅課程人文藝術領域 (2/2)																																																																																																																																																			
	歷代文學選讀 I (2/2)	歷代文學選讀 II (2/2)	博雅課程社會科學領域 (2/2)	博雅課程社會科學領域 (2/2)																																																																																																																																																				
	體育 I(2/2)	體育 II(2/2)		藝術欣賞(2/2)																																																																																																																																																				
	資訊技能應用 (2/2)	博雅課程自然與生命科學領域 (2/2)																																																																																																																																																						
	健康促進(2/2)																																																																																																																																																							
	服務學習 I(0/1)	服務學習 II(0/1)	服務學習 III(0/1)	服務學習 IV(0/1)																																																																																																																																																				
小計(A)	10/11	8/9	4/5	6/7	2/2	0/0	0/0	0/0																																																																																																																																																
專業必修	普通化學(2/2)	○生理學(3/3)	*健康產業概論 (2/2)	*生成式 AI 應用 (2/2)	*ESG 企業永續發展 (2/2)	*網路科技應用 (3/3)	實務專題 II (2/2)	●食品單元操作 (3/3)																																																																																																																																																
	普通生物學(2/2)	○●營養學及實驗 (4/4)	○●生物化學(3/3)	●食品化學(3/3)	○膳食療養及實驗 (3/3)	●食品加工及實驗 (3/3)	●食品工廠與管理 (2/2)	食品營養綜論(3/3)																																																																																																																																																
	食品科學概論(2/2)		分析化學(2/2)	●食品分析及實驗 (3/3)	○團體膳食管理及實驗 (3/3)	○●營養生化(2/2)	●食品品質管制(2/2)																																																																																																																																																	
			專業英文(2/2)	○●食品衛生與安全 (3/3)	●食品微生物學及實驗 (3/3)	實務專題 I(2/2)	●食品添加物(2/2)																																																																																																																																																	
					○公共衛生營養學 (2/2)																																																																																																																																																			
小計(B)	6/6	7/7	9/9	11/11	13/13	10/10	8/8	6/6																																																																																																																																																
專業選修		●食物學原理(2/2)	○生命期營養(2/2)	體重控制(2/2)	微生物學及實驗 (3/3)	臨床營養學(2/2)	%校外實習(4/4)	食品產銷履歷與認證 (3/3)																																																																																																																																																
		應用病理(2/2)	生物化學實驗(2/2)	○營養評估(2/2)	●食品儀器分析與實驗 (3/3)	運動營養學(2/2)	烘焙技術及實驗(4/4)	保健食品安全及功能性評估(3/3)																																																																																																																																																
		機能性保健食品 (2/2)	分析化學實驗(2/2)	●食品衛生法規 (2/2)		健康產業行銷與管理 (2/2)	%營養師實習(4/4)																																																																																																																																																	
小計	0/0	6/6	6/6	6/6	6/6	6/6	12/12	6/6																																																																																																																																																
建議選修 (C)	0/0	2/2	2/2	2/2	3/3	2/2	4/4	3/3																																																																																																																																																
合計 (A+B+C)	16/17	17/18	15/16	19/20	18/18	12/12	12/12	9/9																																																																																																																																																
備註	<p>1. 最低畢業學分數：128 學分，必修 100 學分[校訂必修 30 學分，博雅涵養課程 12 學分，系專業必修 70 學分(含院核心必修課程 9 學分)]、選修 28 學分(專業選修 18 學分、跨系選修 10 學分；進階體育課程列入跨系選修學分至多採計 4 學分，唯博雅涵養課程不得採計為跨系選修學分)。</p> <p>2. 博雅涵養課程依通識教育中心規定辦理；博雅課程須依本表規劃時段與領域修課，至少須修滿 12 學分方可畢業。</p> <p>3. 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認列為系之專業選修學分或跨系選修學分。</p> <p>4. 校定畢業門檻： (1) 專業化—完成能展示實務能力之專題成果。 (2) 全人化—完成服務與學習時數。 (3) 國際化—日間部四技英文畢業門檻自 106 學年度起，改由各院系依特色自行訂定。</p> <p>5. 系定畢業門檻： (1) 須取得「化學丙級」、「食品檢驗分析丙級」、「HACCP 食品安全管制系統 60A 基礎」、「HACCP 食品安全管制系統 60B 進階」、「保健食品初級工程師」、「丙級烘焙食品技術士」、「丙級中餐烹調技術士」任何 1 項證照才能畢業。 (2) 補救措施：在學期間同一張證照輔導二次考照未通過者，則加修一門由本系課規會議認可之相關課程。 (3) 取得教育部認可，相當於歐盟國家 CEFR 語言能力分級 A2(含)以上英文能力證明，始能認定通過英文畢業門檻。學生於修業期間內至少參加一次英語能力檢定未通過 A2 者，得採以下任一替代方案作為補救措施： ① 加修並通過本校任一門英語文相關課程，至少 2 學分 2 小時(不計畢業學分)。 ② 申請以英語學習歷程護照完成積分認證。 持有「身心障礙手冊」或「大專特殊教育學生鑑定證明書」之學生，經系務會議評估確實有困難達到畢業門檻者，可免受畢業門檻之限制。</p> <p>6. 其他注意事項： (1) 每學期修業學分數上下限規定：上限 25 學分，下限 9 學分。(學分抵免後仍應依本規定辦理) (2) *號註記為健康科學管理學院院核心必修課程、%號註記為校外實習課程，每學分實習時數至多 80 小時；○號註記為營養師考照科目；●號註記為食品技師考照科目。 7. 如欲參加預備軍官考選者，需選修 4 個學期全民國防教育軍事訓練課程，以符合報考資格。 8. 經食品營養系 113 學年度第 2 學期 2 次系課規會議通過(114.03.20)、健康科學管理學院 113 學年度第 2 學期第 2 次院課規會議修正通過(114.3.27)、113 學年度第 2 學期第 2 次校課規會議通過(114.04.24)、○○○學年度第○學期第○次校務會議(○○○.○○○.○○○)通過並實施。</p>																																																																																																																																																							
	課程類別	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">課程類別</th> <th colspan="8">課程名稱(開課單位)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">核心課程</td> <td colspan="8">健康產業概論 2/2 網路科技應用 3/3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">修讀課程</td> <td>行銷管理 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(企管系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>電子商務 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(企管系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>多媒體實務 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(企管系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>程式設計 I3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(資訊系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>電子電路與實驗 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(資料系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>JAVA 程式設計 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(資料系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食品科學概論 2/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>生理學 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食品衛生與安全 3/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>犬學 2/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>動物福祉與公共衛生 2/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>寵物美容衛生與法規 2/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>應用色彩學 2/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>應用寵物美容工具與實務 2/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>(美容系)</td> </tr> </tbody> </table>								課程類別	課程名稱(開課單位)								核心課程	健康產業概論 2/2 網路科技應用 3/3								修讀課程	行銷管理 3/3							(企管系)		電子商務 3/3							(企管系)		多媒體實務 3/3							(企管系)		程式設計 I3/3							(資訊系)		電子電路與實驗 3/3							(資料系)		JAVA 程式設計 3/3							(資料系)		食品科學概論 2/2							(食品系)		生理學 3/3							(食品系)		食品衛生與安全 3/3							(食品系)		犬學 2/2							(美容系)		動物福祉與公共衛生 2/2							(美容系)		寵物美容衛生與法規 2/2							(美容系)		應用色彩學 2/2							(美容系)		應用寵物美容工具與實務 2/2						
課程類別	課程名稱(開課單位)																																																																																																																																																							
核心課程	健康產業概論 2/2 網路科技應用 3/3																																																																																																																																																							
修讀課程	行銷管理 3/3							(企管系)																																																																																																																																																
	電子商務 3/3							(企管系)																																																																																																																																																
	多媒體實務 3/3							(企管系)																																																																																																																																																
	程式設計 I3/3							(資訊系)																																																																																																																																																
	電子電路與實驗 3/3							(資料系)																																																																																																																																																
	JAVA 程式設計 3/3							(資料系)																																																																																																																																																
	食品科學概論 2/2							(食品系)																																																																																																																																																
	生理學 3/3							(食品系)																																																																																																																																																
	食品衛生與安全 3/3							(食品系)																																																																																																																																																
	犬學 2/2							(美容系)																																																																																																																																																
	動物福祉與公共衛生 2/2							(美容系)																																																																																																																																																
	寵物美容衛生與法規 2/2							(美容系)																																																																																																																																																
	應用色彩學 2/2							(美容系)																																																																																																																																																
	應用寵物美容工具與實務 2/2							(美容系)																																																																																																																																																