

美和科技大學 113 入學年度 食品營養科 五專日間部課程地圖

第一年		第二年		第三年		第四年		第五年	
上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
國文(I)3/3	國文(II)3/3	國文(III)3/3	國文(IV)3/3	國文 V2/2	國文 VI 2/2	●食品化學 3/3	●食品添加物 3/3	%校外實習 12/12	●食品工廠管理 4/4
英文(I)2/2	英文(II)2/2	英文(III)2/2	英文(IV)2/2	英文 V2/2	英文 VI 2/2	●食品分析檢驗 I4/4	食品分析檢驗 II4/4		●食品單元操作 4/4
數學(I)2/2	數學(II)2/2	公民與社會 2/2	生涯規劃 2/2	體育(V)2/2	體育(VI)2/2	●食品分析檢驗實驗 I4/4	食品分析檢驗實驗 II 4/4		○●營養生化學 2/2
地理 2/2	歷史 2/2	體育(III)2/2	體育(IV)2/2	●食品微生物學 4/4	○●食品衛生安全與法規 4/4	*健康產業行銷與管理 2/2	○膳食療養學 2/2		保健食品安全及功能性評估 4/4
化學 2/2	生物 2/2	健康與護理 (I)1/1	健康與護理 (II)1/1	●食品微生物學實驗 4/4	儀器分析 4/4	○團體膳食管理 2/2	○膳食療養學實驗 2/2		食品產銷履歷與認證 3/3
美術 2/2	藝術生活2/2	服務學習 III(0/1)	服務學習 IV(0/1)	●食品加工學 4/4	儀器分析實驗 4/4	○團體膳食管理實驗 4/4	○公共衛生營養學 3/3		健康食品保健功效成分分析與檢驗 3/3
體育(I)2/2	生活科技2/2	本土語文 2/2	資訊科技應用(II) 2/2	●食品加工學實驗 4/4	○生命期營養 2/2	應用微生物學 3/3	機能性保健食品 2/2		○見習營養師 1/1
全民國防教育 (I)1/1	體育(II)2/2	資訊科技應用(I)2/2	膳食設計及實驗 4/4	*○●營養學 3/3	專業英文 2/2	新產品開發 4/4	生物技術概論 2/2		職場倫理 2/2
服務學習 I(0/1)	全民國防教育(II)1/1	○生理學 3/3	○●生物化學 4/4	○營養學實驗 3/3	發酵學 3/3				
電腦概論(I) 2/2	服務學習 II(0/1)	分析化學 3/3	生物化學實驗 4/4	健康烘焙學及實驗 4/4					
食品科學概論 2/2	電腦概論(II) 2/2	分析化學實驗 3/3	基礎烹飪學及實驗 4/4	食品產業概論 3/3					
電腦與食品2/2	*生活化學實作 4/4	食品安全管制系統建立與認證 2/2	食品市場研究 3/3						
●食物學原理 3/3	普通微生物學3/3	飲食文化與保健 2/2							
	普通微生物學實驗 3/3	食品認識及採購 2/2							

*為健康暨護理學院專業必修核心課程

○為營養師考照科目，●為食品技師考照科目

校外實習課程以%註記。每學分實習時數 60 小時，總實習時數為720小時

■一般科目/ ■專業科目/ ■專業選修/ ■專業實習科目