

美和科技大學 108 入學年度 食品營養科 五專日間部課程總表

| 學年度 | 第一學年 | | 第二學年 | | 第三學年 | | 第四學年 | | 第五學年 | | |
|---------------------|--|----------------|-------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------------|
| 學期 | 上學期 (學分/時數) | 下學期 (學分/時數) | 上學期 (學分/時數) | 下學期 (學分/時數) | 上學期 (學分/時數) | 下學期 (學分/時數) | 上學期 (學分/時數) | 下學期 (學分/時數) | 上學期 (學分/時數) | 下學期 (學分/時數) | |
| 一般科目 | 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 | | | | | |
| | 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 | | | | | |
| | 數學(I)2/2 | 數學(II)2/2 | 公民與社會 2/2 | 生命教育 2/2 | | | | | | | |
| | 地理 2/2 | 歷史 2/2 | | | | | | | | | |
| | 化學 2/2 | 生物 2/2 | | | | | | | | | |
| | 美術 2/2 | 藝術生活 2/2 | | | | | | | | | |
| | | 生活科技 2/2 | | | | | | | | | |
| | 體育(I)2/2 | 體育(II)2/2 | 體育(III)2/2 | 體育(IV)2/2 | | | | | | | |
| | 全民國防教育 (I)1/1 | 全民國防教育 (II)1/1 | 健康與護理(I) 1/1 | 健康與護理 (II)1/1 | | | | | | | |
| 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) | 16/17 | 18/19 | 10/11 | 10/11 | 4/4 | 4/4 | | | | | |
| 專業實習科目 | | | | | | | | | %校外實習 12/12 | | |
| 小計(B) | | | | | | | | | 12/12 | | |
| 專業必修 | @電腦概論(I) 2/2 | @電腦概論(II) 2/2 | @資訊科技應用(I)2/2 | @資訊科技應用(II) 2/2 | ●食品微生物學 4/4 | ○●食品衛生安全與法規 3/3 | ●食品化學 3/3 | ●食品添加物 3/3 | | ●食品工廠管理 4/4 | |
| | 食品科學概論 2/2 | *生活化學實作 4/4 | ○生理學 3/3 | 膳食設計及實驗 4/4 | ●食品微生物學實驗 4/4 | 食品品保技術 4/4 | ●食品分析檢驗 14/4 | 食品分析檢驗 II4/4 | | ●食品單元操作 4/4 | |
| | @電腦與食品 2/2 | 普通微生物學 3/3 | 分析化學 3/3 | ○●生物化學 4/4 | ●食品加工學 4/4 | 儀器分析 4/4 | ●食品分析檢驗實驗 14/4 | 食品分析檢驗實驗 II 4/4 | | ○●營養生化學 2/2 | |
| | ●食物學原理 3/3 | 普通微生物學實驗 3/3 | 分析化學實驗 3/3 | 生物化學實驗 4/4 | ●食品加工學實驗 4/4 | 儀器分析實驗 4/4 | *健康產業行銷與管理 2/2 | | | | |
| | | | 食品安全管制系統建立與認證 2/2 | | *○●營養學 3/3 | | | | | | |
| 小計(C) | 9/9 | 12/12 | 13/13 | 14/14 | 22/22 | 15/15 | 13/13 | 11/11 | 0/0 | 10/10 | |
| 選修 | 非專業選修 | | | | | | | | | | |
| | 專業選修 | | | 食品認識及採購 2/2 | 基礎烹飪學及實驗 4/4 | 健康烘焙學及實驗 4/4 | 專業英文 2/2 | ○團體膳食管理 2/2 | ○膳食療養學 2/2 | | 保健食品安全及功能性評估 4/4 |
| | | | | 飲食文化與保健 2/2 | 食品市場研究 3/3 | 食品產業概論 3/3 | ○生命期營養 2/2 | ○團體膳食管理實驗 4/4 | ○膳食療養學實驗 2/2 | | 食品產銷履歷與認證 3/3 |
| | | | | | | | 發酵學 3/3 | 應用微生物學 3/3 | ○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 |
| | | | | | | | | 新產品開發 4/4 | 機能性保健食品 2/2 | | ○見習營養師 1/1 |
| | 小計 | 0/0 | 0/0 | 4/4 | 7/7 | 7/7 | 7/7 | 13/13 | 11/11 | 0/0 | 13/13 |
| 建議選修(D) | 0/0 | 0/0 | 2/2 | 4/4 | 4/4 | 4/4 | 7/7 | 7/7 | 0/0 | 7/7 | |
| 全年總計(A)+(B)+(C)+(D) | 25/26 | 30/31 | 25/26 | 28/29 | 30/30 | 23/23 | 20/20 | 18/18 | 12/12 | 17/17 | |
| 備註 | <p>1. 最低畢業學分數：220 學分，必修 193 學分(含校訂必修 62 學分、專業必修 119 學分、專業實習科目 12 學分)，選修 27 學分(其中 10 學分可跨科選修)。</p> <p>2. 一至三年級每學期學分不得少於 20 學分，不得多於 32 學分。四年級以上每學期學分不得少於 12 學分，不得多於 28 學分。</p> <p>3. 標示*課程為健康暨護理學院專業必修核心課程。</p> <p>4. @表示在電腦教室上課另收電腦實習費、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。</p> <p>5. 標示○為營養師考照科目，●為食品技師考照科目。</p> <p>6. 經本系 107 學年度第 1 學期第 1 次系課程規畫會議通過(107.10.11)、本院 107 學年度第 1 學期第 2 次院課程規畫會議通過(107.10.29)、107 學年度第 1 學期第 1 次校級課程規畫會議通過(107.11.16)通過及 107 學年度第 1 學期第 2 次教務會議(107.12.20)通過並實施。</p> <p>7. 經本系 107 學年度第 2 學期第 3 次系課程規畫會議通過(108.05.09)、經健康暨護理學院 107 學年度第 2 學期第 2 次院課程規畫會議(108.05.23)通過、107 學年度第 2 學期第 1 次校課程規畫會議通過(108.06.13)、107 學年度第 2 學期第 2 次教務會議通過(108.06.06)並實施。</p> <p>8. 經本系 108 學年度第 1 學期第 1 次(108.08.07)、第 2 次(108.08.26)系課程規畫會議通過、健康暨護理學院 108 學年度第 1 學期第 1 次臨時院課程規畫會議(108.08.28)通過、108 學年度第 1 學期第 1 次臨時校課程規畫會議通過(108.09.04)、108 學年度第 1 學期第 1 次教務會議通過(108.09.06)並實施。</p> <p>9. 經本系 108 學年度第 1 學期第 5 次(109.01.15)系課程規畫會議通過、經健康暨護理學院 108 學年度第 1 學期第 3 次院課程規畫會議通過(109.01.21)、108 學年度第 2 學期第 1 次臨時校課程規畫會議通過(109.02.13)、108 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(109.02.20)通過並實施。</p> <p>10. 經本系 109 學年度第 2 學期第 2 次(110.04.12)系課程規畫會議通過、經健康暨護理學院 110 學年度第 1 學期第 1 次院課程規畫會議(110.08.17)通過、110 學年度第 1 學期第 1 次校課程規畫會議通過(110.08.25)、110 學年度第 1 學期第 1 次教務會議(110.09.07)通過並實施。</p> <p>11. 經本系 110 學年度第 1 學期第 2 次(110.10.14)系課程規畫會議通過、經健康暨護理學院 110 學年度第 1 學期第 2 次院課程規畫會議通過並實施(110.10.28)、110 學年度第 1 學期第 2 次校課程規畫會議通過(110.11.18)、110 學年度第 1 學期第 2 次教務會議通過(110.11.24)並實施。</p> | | | | | | | | | | |