

美和科技大學112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														
專業必修	普通化學(2/2)	○生理學(3/3)	○●生物化學(3/3)	*網路科技應用(3/3)	○膳食療養及實驗(3/3)	實務專題I(2/2)	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)	分析化學(2/2)	●食品化學(3/3)	○團體膳食管理及實驗(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)		*健康產業概論(2/2)	●食品分析及實驗(3/3)	●食品微生物學及實驗(3/3)	○●營養生化(2/2)	●食品安全管制系統(2/2)												
			專業英文(2/2)	●食品衛生與安全(3/3)	○公共衛生營養學(2/2)	營養學特論(2/2)	●食品添加物(2/2)												
小計(B)	6/6	7/7	9/9	12/12	11/11	9/9	8/8	6/6											
專業選修		●食物學原理(2/2)	○生命期營養(2/2)	微生物學及實驗(3/3)	體重控制(2/2)	○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)	%營養師實習(4/4)	保健食品安全及功能性評估(3/3)											
		分析化學實驗(2/2)		●食品衛生法規(2/2)	機能性保健食品(2/2)	健康產業行銷與管理(2/2)													
					●食品品質管制(2/2)														
小計	0/0	6/6	4/4	7/7	9/9	6/6	8/8	6/6											
建議選修(C)	0/0	2/2	2/2	4/4	3/3	2/2	4/4	3/3											
合計(A+B+C)	16/17	17/18	15/16	22/23	16/16	11/11	12/12	9/9											
備註	1. 最低畢業學分數：128學分，必修98學分[校訂必修30學分(含博雅通養課程12學分)和專業必修68學分(含院核心必修課程5學分)]、選修至少30學分(含本系專業選修至少20學分，跨系選修10學分)。 2. 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，系開設課程低於9學分，得由跨系選修課程補足)。 3. 進階體育課程列入跨系選修學分，至多得以採計4學分。 4. 博雅通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。 5. 博雅通養課程學分不得認抵跨系選修學分。 6. 如欲參加預備軍官考選者，請選修4個學期全民國防教育課程，以符合報考資格。 7. 畢業門檻：須於大學在學期間取得「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」、「丙級烘焙食品技師」、「丙級中餐烹調技師」任何1項證照才能畢業。特殊生得經系務會議審議通過之替代方案實行之。 8. 英文畢業門檻：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小時2學分(不列計畢業學分)。 (2) 申請以英語學習歷程護照完成積分認證。 9. 校定畢業門檻： (1) 專業化—完成能展示實務能力之專題成果(專題實施方式、規範由教學單位自訂具體辦法實施之)。 (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。 10. 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為系之專業選修學分或跨系選修學分。 11. 經本系111學年度第2學期第2次系課規會議通過(112.3.16)、111學年度第2學期第3次系課規會議通過(112.4.10)、健康科學管理學院111學年度第2學期第2次院課規會議修正通過(112.4.13)、111學年度第2學期第2次校課規會議通過(112.04.27)、111學年度第2學期第2次教務會議(112.05.18)通過並實施。 12. 經本系112學年度第1學期第2次系課程規畫會議通過(112.8.9)、健康科學管理學院112學年度第1學期第1次院課規會議通過(112.8.10)、112學年度第1學期第1次校課規會議通過(112.08.24)、112學年度第1學期第1次教務會議(112.08.30)通過並實施。 13. 經本系113學年度第2學期第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1次臨時院課規會議修正通過(114.04.18)、113學年度第2學期第1次臨時校課規會議通過(114.05.08)、○○○學年度第○學期第○次教務會議(114.○○.○○)通過並實施。				*號註記為健康科學管理學院核心必修課程。 %號註記為校外實習課程。每學分實習時數最高80小時，校外實習(4/4)總實習時數最高為320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。 「健康科技與管理」跨領域學分學程，學程應修滿至少20學分，應修科目至少有6學分(含)不屬於學生本系所之課程、或雙主修、輔系等課程，修讀課程詳如下表：														
					<table><tr><th>課程類別</th><th colspan="2">課程名稱(開課單位)</th></tr><tr><td rowspan="2">核心課程</td><td colspan="2">健康產業概論 2/2 網路科技應用 3/3</td></tr><tr><td>行銷管理 3/3 電子商務 3/3 多媒體實務 3/3 程式設計 I3/3 電子電路與實驗 3/3 JAVA 程式設計 3/3 食品科學概論 2/2 生理學 3/3 食品衛生與安全 3/3 犬學 2/2 動物福祉與公共衛生 2/2 寵物美容衛生與法規 2/2 應用色彩學 2/2 應用寵物美容工具與實務 2/2</td><td>(企管系) (企管系) (企管系) (資科系) (資科系) (資科系) (食品系) (食品系) (食品系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系)</td></tr><tr><td>修讀課程</td><td></td><td></td></tr></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		行銷管理 3/3 電子商務 3/3 多媒體實務 3/3 程式設計 I3/3 電子電路與實驗 3/3 JAVA 程式設計 3/3 食品科學概論 2/2 生理學 3/3 食品衛生與安全 3/3 犬學 2/2 動物福祉與公共衛生 2/2 寵物美容衛生與法規 2/2 應用色彩學 2/2 應用寵物美容工具與實務 2/2	(企管系) (企管系) (企管系) (資科系) (資科系) (資科系) (食品系) (食品系) (食品系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系)	修讀課程		
					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																		
	行銷管理 3/3 電子商務 3/3 多媒體實務 3/3 程式設計 I3/3 電子電路與實驗 3/3 JAVA 程式設計 3/3 食品科學概論 2/2 生理學 3/3 食品衛生與安全 3/3 犬學 2/2 動物福祉與公共衛生 2/2 寵物美容衛生與法規 2/2 應用色彩學 2/2 應用寵物美容工具與實務 2/2	(企管系) (企管系) (企管系) (資科系) (資科系) (資科系) (食品系) (食品系) (食品系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系)																	
修讀課程																			