

美和科技大學 113 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)	●食品工廠及管理(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)	實務專題 II(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)	○營養評估(2/2)	●食品儀器分析與實驗(3/3)	運動營養學(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)	●食品衛生法規(2/2)	微生物學及實驗(3/3)	健康產業行銷與管理(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)	體重控制(2/2)		臨床營養學(2/2)																																						
				基礎微生物學(2/2)																																								
小計	0/0	4/4	6/6	8/8	6/6	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。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)專業化一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)全人化一完成服務與學習時數。(3)國際化一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. 計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為為系之專業選修學分或跨系選修學分。 11. 經本系112學年度第2學期第3次系課規會議通過(113.3.28)、健康科學管理學院112學年度第2學期第2次院課規會議通過(113.4.11)、112學年度第2學期第2次校課規會議通過(113.05.09)、112學年度第2學期第3次臨時教務會議(113.06.13)通過並實施。 12. 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0次臨時校課規會議00(114.00.00)、114學年度第1學期第1次教務會議(114.08.21)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」跨領域學分課程，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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>課程類別</th> <th colspan="2">課程名稱(開課單位)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">核心課程</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">健康產業概論 2/2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">網路科技應用 3/3</td> </tr> <tr> <td rowspan="10" style="text-align: center;">修讀課程</td> <td>行銷管理 3/3</td> <td>(企管系)</td> </tr> <tr> <td>電子商務 3/3</td> <td>(企管系)</td> </tr> <tr> <td>多媒體實務 3/3</td> <td>(企管系)</td> </tr> <tr> <td>程式設計 I 3/3</td> <td>(資科系)</td> </tr> <tr> <td>電子電路與實驗 3/3</td> <td>(資科系)</td> </tr> <tr> <td>JAVA 程式設計 3/3</td> <td>(資科系)</td> </tr> <tr> <td>食品科學概論 2/2</td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td>生理學 3/3</td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td>食品衛生與安全 3/3</td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td>大學 2/2</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>動物福祉與公共衛生 2/2</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>寵物美容衛生與法規 2/2</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>應用色彩學 2/2</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>應用寵物美容工具與實務 2/2</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 I 3/3	(資科系)	電子電路與實驗 3/3	(資科系)	JAVA 程式設計 3/3	(資科系)	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)	大學 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 I 3/3	(資科系)																																										
	電子電路與實驗 3/3	(資科系)																																										
	JAVA 程式設計 3/3	(資科系)																																										
	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)																																										
	大學 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)																																											