

**美和科技大學 114 入學年度 食品營養系日間部 四年制
國際產學合作專班 越南專班課程總表**

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	華語 I (3/6)	華語 II (3/6)						
	華語文測驗 I(2/4)	華語文測驗 II(2/4)						
	台灣文化(3/3)	職場倫理(3/3)						
小計(A)	8/13	8/13	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
專業必修	普通化學(2/2)	營養學(3/3)	職場實習 I(3/3)	職場實習 II(3/3)	職場實習 III(3/3)	職場實習 IV(3/3)	職場實習 V(3/3)	職場實習 VI(3/3)
	普通生物學(2/2)	生理學(2/2)	食品加工與實務 II(4/4)	食品加工與實務 III(4/4)	食品品質管制 I(2/2)	食品品質管制 II(2/2)	食品工廠與管理 I(4/4)	食品工廠與管理 II(4/4)
	食物學原理(3/3)	食品衛生與安全(2/2)	生物化學(2/2)	營養評估(2/2)	食品衛生法規(2/2)	食品檢驗與分析(2/2)	銀髮族健康飲食(2/2)	機能性保健食品(2/2)
	食品科學概論(2/2)	食品加工與實務 I(4/4)			團體膳食管理(2/2)	食品營養專業英文 I(2/2)		
	食材認識與應用(2/2)							
	世界飲食文化(2/2)							
小計(B)	13/13	11/11	9/9	9/9	9/9	9/9	9/9	9/9
專業選修		食物製備烹調(4/4)	企業實習 I(3/3)	企業實習 II(3/3)	企業實習 III(3/3)	企業實習 IV(3/3)	企業實習 V(3/3)	企業實習 VI(3/3)
		烘焙技術與實務(4/4)	食品營養華語文獻閱讀與寫作 I(2/2)	食品營養華語文獻閱讀與寫作 II(2/2)	食品微生物(2/2)	食品添加物(2/2)	食品營養專業英文 II(2/2)	食品釀造學(2/2)
			實務專題 I(3/3)	實務專題 II(3/3)	實務專題 III(3/3)	實務專題 IV(3/3)	實務專題 V(3/3)	實務專題 VI(3/3)
小計	0/0	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8	8/8
建議選修(C)	0/0	4/4	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5	5/5
合計(A+B+C)	21/26	23/28	14/14	14/14	14/14	14/14	14/14	14/14

備註

1. 最低畢業學分數：128 學分，含校訂必修 16 學分，專業必修 78 學分，選修 34 學分(含可跨系選修至多 10 學分)。每學期修業學分數上下限規定：上限 25 學分，下限 9 學分。
2. 專業必修課程「職場實習 I~VI」，(學分數/學時數)雖標示為(3/3)，實際上本專班將依教育部規定校外實習時數以 1 學分 80 小時為原則，每學期 3 學分共計 240 小時實習，平均分配於 18 週，每週實習時數為 13.3 小時。
3. 專業選修課程「企業實習 I~VI」，(學分數/學時數)雖標示為(3/3)，實際上本專班將依教育部規定校外實習時數以 1 學分 80 小時為原則，每學期 3 學分共計 240 小時實習，平均分配於 18 週，每週實習時數為 13.3 小時。
4. 二~四學年每週至少一天回校上課。
5. 學生不選擇專業選修課程「企業實習 I~VI」則可選擇「實務專題 I~VI」替代。
6. 校定畢業門檻：大一下學期結束前，必須通過華語文能力測驗二級(A2)。
7. 系訂畢業門檻：在學期間須取得 1 張食品營養或餐飲相關證照始得畢業。
8. 備註：(1)食品加工與實務 I：米食加工、麵食加工。
(2)食品加工與實務 II：肉類加工、水產加工。
(3)食品加工與實務 III：蔬菜加工、水果加工。
9. 經本系 113 學年度第 2 學期第 1 次系課規會議通過(114.02.13)、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○次教務會議(○○○.○○.○○)通過並實施。