

# 美和科技大學 111 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 30	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 68	普通化學 2/2	*○生理學 3/3	○●生物化學 3/3	*銀髮健康樂活實務 3/3	○膳食療養及實驗 3/3	實務專題 I 2/2	%校外實習 9/9	實務專題 II 2/2																																											
	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		●食品單元操作 3/3																																											
	□食品科學概論 2/2		分析化學實驗 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																																													
			*健康產業概論 2/2	○●□食品衛生與安全 3/3	○公共衛生營養學 2/2	●食品工廠與管理 2/2																																													
小計(B)	6/6	7/7	9/9	12/12	11/11	9/9	9/9	5/5																																											
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		食品產銷履歷與認證 2/2																																											
		專業英文 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	●食品添加物 2/2		保健食品安全及功能性評估 2/2																																											
		應用病理 2/2		●食品衛生法規 2/2	●食品品質管制 2/2	烘焙技術及實驗 4/4		○營養基礎實習 1/1																																											
					□機能性保健食品 2/2	營養學特論 2/2		○營養師實習 6/6																																											
						運動營養學 2/2																																													
小計	0/0	6/6	4/4	7/7	9/9	12/12	0/0	11/11																																											
建議選修(C)	0/0	4/4	2/2	4/4	5/5	6/6	0/0	7/7																																											
合計(A+B+C)	16/17	19/20	15/16	22/23	18/18	15/15	9/9	12/12																																											
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(含博雅涵養課程 12 學分)和專業必修 68 學分(含院核心必修課程 8 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. 博雅涵養課程依通識教育中心規定辦理，且於第四學年上學期之前修滿 12 學分始得畢業。 5. 博雅涵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」任何 1 項證照才能畢業。 8. 英文門檻：取得教育部認可，相當於歐盟國家 CEF 語言能力分級之 A2(含)以上英文能力證明，始能認定通過英文畢業資格。未通過者之補救措施為通過本系專業英語 100 句測驗(80 分)。 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，認列為系之專業選修學分或跨系選修學分。 11. 經本系 110 學年度第 1 學期第 4 次系課規會議通過(111.01.03)、經健康暨護理學院 110 學年度第 1 學期第 3 次院課規會議(111.01.20)通過、110 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(111.02.09)、110 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(111.02.16)通過並實施。 12. 經健康暨護理學院 110 學年度第 2 學期第 1 次院課規會議通過(1110310)、110 學年度第 2 學期第 2 次校課規會議通過(111.04.28)、110 學年度第 2 學期第 2 次教務會議(111.07.06)通過並實施。				*號註記為健康暨護理學院院核心必修課程 %號註記為校外實習課程。每學分實習時數 80 小時，校外實習(9/9)總實習時數為 720 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 □號註記為「健康產業跨領域學分學程」學程應修滿至少 20 學分，修讀課程如下表：																																														
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>課程類別</th> <th>課程名稱</th> <th>(開課單位)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">核心課程</td> <td>健康產業概論 2/2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>銀髮健康樂活實務 3/3</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="14">修讀課程</td> <td>銀髮族賦能照護導論 2/2</td> <td>(博雅課程)</td> </tr> <tr> <td>醫療大未來 2/2</td> <td>(博雅課程)</td> </tr> <tr> <td>體重控制 2/2</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>營養學及實驗 4/4</td> <td>(食品系)</td> </tr> <tr> <td>機能性保健食品 2/2</td> <td>(生技系/食品系)</td> </tr> <tr> <td>營養學 2/2</td> <td>(護理系)</td> </tr> <tr> <td>健康創意與行銷 2/2</td> <td>(護理系)</td> </tr> <tr> <td>銀髮族賦能訓練 1 2/2</td> <td>(護理系)</td> </tr> <tr> <td>銀髮族賦能訓練 II 2/2</td> <td>(護理系)</td> </tr> <tr> <td>消費者行為 2/2</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>芳療實務 3/3</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>化妝品概論 2/2</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>美體保健與實務 3/3</td> <td>(美容系)</td> </tr> <tr> <td>健康產業科技 2/2</td> <td>(資科系)</td> </tr> <tr> <td>商業套裝軟體 3/3</td> <td>(資科系)</td> </tr> <tr> <td>智慧健康照護網 3/3</td> <td>(資科系)</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		銀髮健康樂活實務 3/3		修讀課程	銀髮族賦能照護導論 2/2	(博雅課程)	醫療大未來 2/2	(博雅課程)	體重控制 2/2	(食品系)	食品衛生與安全 3/3	(食品系)	營養學及實驗 4/4	(食品系)	機能性保健食品 2/2	(生技系/食品系)	營養學 2/2	(護理系)	健康創意與行銷 2/2	(護理系)	銀髮族賦能訓練 1 2/2	(護理系)	銀髮族賦能訓練 II 2/2	(護理系)	消費者行為 2/2	(美容系)	芳療實務 3/3	(美容系)	化妝品概論 2/2	(美容系)	美體保健與實務 3/3	(美容系)	健康產業科技 2/2	(資科系)	商業套裝軟體 3/3	(資科系)	智慧健康照護網 3/3
課程類別	課程名稱	(開課單位)																																																	
核心課程	健康產業概論 2/2																																																		
	銀髮健康樂活實務 3/3																																																		
修讀課程	銀髮族賦能照護導論 2/2	(博雅課程)																																																	
	醫療大未來 2/2	(博雅課程)																																																	
	體重控制 2/2	(食品系)																																																	
	食品衛生與安全 3/3	(食品系)																																																	
	營養學及實驗 4/4	(食品系)																																																	
	機能性保健食品 2/2	(生技系/食品系)																																																	
	營養學 2/2	(護理系)																																																	
	健康創意與行銷 2/2	(護理系)																																																	
	銀髮族賦能訓練 1 2/2	(護理系)																																																	
	銀髮族賦能訓練 II 2/2	(護理系)																																																	
	消費者行為 2/2	(美容系)																																																	
	芳療實務 3/3	(美容系)																																																	
	化妝品概論 2/2	(美容系)																																																	
	美體保健與實務 3/3	(美容系)																																																	
健康產業科技 2/2	(資科系)																																																		
商業套裝軟體 3/3	(資科系)																																																		
智慧健康照護網 3/3	(資科系)																																																		