

美和科技大學 115 入學年度 食品營養系 二年制進修部課程總表

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						博雅課程 人文藝術領域(2/2)		
						博雅課程 社會科學領域(2/2)		
小計(A)					0/0	4/4	0/0	0/0
專業必修					◦團體膳食管理及實驗(3/3)	◦生物化學(3/3)	實務專題(4/4)	專題討論(4/4)
					基礎中餐烹調(3/3)	◦營養評估(2/2)	◦公共衛生營養(2/2)	◦食品衛生與安全(2/2)
					◦營養學及實驗(4/4)	食品微生物學及實驗(3/3)	營養生化(2/2)	中央廚房管理實務(2/2)
					健康產業概論(2/2)		◦膳食療養及實驗(3/3)	銀髮健康樂活實務(3/3)
					◦生理學(3/3)			
小計(B)					15/15	8/8	11/11	11/11
專業選修						專業英文(2/2)	基礎烘焙及實驗(3/3)	%營養師實習(4/4)
						◦生命期營養(2/2)	◦臨床膳食療養學(3/3)	校園午餐實務(2/2)
						食材認識與採購管理(2/2)	蔬果雕刻與盤飾(3/3)	基礎西餐烹調(3/3)
						食物學原理(3/3)		產後調理與照護(2/2)
								台菜與小吃(3/3)
小計					0/0	9/9	9/9	14/14
建議選修(C)					0/0	7/7	6/6	10/10
合計(A+B+C)					15/15	19/19	17/17	21/21
備註	1.最低畢業學分數：72學分，必修49學分(含校訂必修4學分，專業必修45學分)、選修23學分(可跨系選修6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.博雅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4學分始得畢業。 4.惟博雅課程不得採計為跨系專業選修學分。 5.體育課程列入跨系選修學分，至多得以採計4學分。 6.參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。 7.標示◦為營養師考照科目。 8.經本系114學年度第2學期第2次系課規會議通過(115.04.02)、健康科學管理學院114學年度第2學期第2次院課規會議通過(115.04.16)、114學年度第2學期第2次校課規會議通過(115.04.30)、 ○○○學年度第○學期第○次教務會議(○○○.○○.○○)通過並實施。							