

附件五-115入學年度僑生班課程總表

美和科技大學 115入學年度 食品營養系日間部 四年制 食品技術與應用僑生專班								
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)
基礎課程	華語文 I (2/2)	華語文 II (2/2)						
	實用華語文I (2/2)	實用華語文II (2/2)						
	職場倫理(2/2)							
通識課程	台灣文化(2/2)		博雅課程社會科學領域 (2/2)					
		博雅課程人文藝術領域 (2/2)						
小計(A)	8/8	6/6	2/2	0/0	0/0	0/0	0/0	0/0
專業課程	企業實習I (5/5)	企業實習II (5/5)	企業實習III (5/5)	企業實習IV (5/5)	企業實習V (5/5)	企業實習VI (5/5)	企業實習VII (5/5)	企業實習VIII (5/5)
	普通化學 (2/2)	食物學原理 (2/2)	食品微生物 (2/2)	食品衛生與安全 (2/2)	食品衛生法規 (2/2)	食品加工與實務II (4/4)	食品工廠與管理I (4/4)	食品工廠與管理II (4/4)
	普通生物學 (2/2)	營養學 (2/2)	烘焙食品與實務 (4/4)	中餐烹調 (4/4)	食品加工與實務I (4/4)	機能性保健食品 (2/2)	食品加工與實務III (4/4)	
		飲料調製與實務 (4/4)	發酵食品與實務 (4/4)			食品專業英文I (2/2)		
小計(B)	9/9	13/13	15/15	11/11	11/11	13/13	13/13	9/9
專業選修		生物化學 (2/2)	營養學特論(2/2)	巧克力精品製作 (4/4)	進階烘焙食品與實務 (4/4)	台菜與小吃(4/4)	食品檢驗與分析 (2/2)	食品加工與實務IV (4/4)
		世界飲食文化 (2/2)	食品化學 (2/2)	食品HACCP實務 (2/2)	實務專題 I (4/4)	蔬果加工與實務(4/4)	食品添加物 (2/2)	食品專業英文II (2/2)
		食品品質管制 (2/2)	生命期營養 (2/2)	銀髮族健康飲食 (2/2)		實務專題 II (4/4)	食品產銷履歷與認證 (2/2)	生物技術概論 (2/2)
小計	0/0	6/6	6/6	8/8	8/8	12/12	6/6	8/8
建議選修(C)	0/0	2/2	2/2	2/2	4/4	4/4	2/2	2/2
合計(A+B+C)	17/17	21/21	19/19	13/13	15/15	17/17	15/15	11/11
備註	1. 最低畢業學分數：128 學分，含基礎課程 10 學分，通識課程 6 學分，專業必修課程 94 學分，專業選修課程 18 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「企業實習 I~ VIII」，(學分數/學時數)標示為(5/5)，每學分實習時數至多 80 小時。 3. 採 421 學制(每週工作 4 天、2 天上課，1 天休息)。 4. 系訂畢業門檻：(1)在學期間須取得 1 張食品營養或餐飲相關證照或相關修課證明。 (2)在學期間必須通過華語文能力測驗二級(A2)含以上。 5. 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。 (4)食品加工與實務 IV:乳類加工、油脂加工。 6. 經本系 115 學年度第 1 學期第 1 次系課規會議通過(115.08.11)、健康科學管理學院 115 學年度第 1 學期第 1 次院課規會議通過(115.08.12)、115 學年度第 1 學期第 1 次校課規會議通過(115.08.25)、○○○學年度第○學期第○次教務會議(○○○.○○.○○)通過並實施。							