

美和科技大學 112 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)	%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)		*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)																																			
			專業英文(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)																																	
		應用病理(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)																																	
		分析化學實驗(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)																																	
小計	0/0	6/6	4/4	7/7	9/9	12/12	0/0	13/13																																	
建議選修(C)	0/0	2/2	2/2	4/4	3/3	2/2	0/0	7/7																																	
合計(A+B+C)	16/17	17/18	15/16	22/23	16/16	11/11	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 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：須於大學在學期間取得「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。 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—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—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 2 次系課規會議通過(112.3.16)、112 學年度第 2 學期第 3 次系課規會議通過(112.4.10)、健康科學管理學院 111 學年度第 2 學期第 2 次院課規會議修正通過(112.4.13)、111 學年度第 2 學期第 2 次校課規會議通過(112.04.27)、111 學年度第 2 學期第 2 次教務會議(112.05.18)通過並實施。 12. 經本系 112 學年度第 1 學期第 2 次系課程規畫會議通過(112.8.9)、健康科學管理學院 112 學年度第 1 學期第 1 次院課規會議通過(112.8.10)、112 學年度第 1 學期第 1 次校課規會議通過(112.08.24)、112 學年度第 1 學期第 1 次教務會議(112.08.30)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(9/9)總實習時數最高為 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。 「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>核心課程</td> <td colspan="2">健康產業概論 2/2 網路科技應用 3/3</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">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 13/3</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> </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 13/3	(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
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 13/3	(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)																																								