

美和科技大學 105 入學年度 食品營養系 四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	英文 I 2/2	英文 II 2/2	英文 III 1/1	英文 IV 1/1	博雅課程自然與生 命科學領域 2/2			
	歷代文學選讀 I 2/2	歷代文學選讀 II 2/2	博雅課程人文藝 術領域 2/2	博雅課程社會科 學領域 2/2				
	@計算機概論 2/2	歷史與文化 2/2		博雅課程社會科 學領域 2/2				
	民主與法治 2/2	藝術欣賞 2/2						
	健康促進 2/2							
小計(A)	10/10	8/8	3/3	5/5	2/2			
專 業 必 修	普通化學 2/2	○生理學 2/2	●食品化學 2/2	○●生物化學 3/3	○膳食療養及實驗 3/3	○●食品衛生與安 全 2/2	*實務專題 I 4/4	*實務專題 II 4/4
	*○●營養學 3/3	●食物學原理 2/2	食品科學概論 2/2	●食品分析及實驗 3/3	微生物學及實驗 3/3	●食品加工及實驗 3/3	*健康產業概論 2/2	*健康產業行銷與 管理 2/2
	普通生物學 2/2		分析化學 2/2		○團體膳食 管理及實驗 3/3	○公共衛生營養學 2/2	職場實務 I 4/4	職場實務 II 4/4
			分析化學實驗 2/2			○●營養生化 2/2	*機能性保健食品 2/2	
			*@健康產業資訊 應用 2/2					
小計(B)	7/7	4/4	10/10	6/6	9/9	9/9	12/12	10/10
專 業 選 修		應用病理 2/2		專業英文 2/2	藥膳與實作 2/2	●食品微生物學及 實驗 3/3	○營養師見習 1/1	發酵工程技術 2/2
		○營養學實驗 2/2		化妝品配方與實 務 2/2	食品產銷履歷與 認證 2/2	○營養評估 2/2	生物技術概論 2/2	體重控制 2/2
					保健食品安全及 功能性評估 2/2	食品添加物 2/2	烘焙技術及實驗 4/4	運動營養學 2/2
							●食品工廠與管理 2/2	營養學特論 2/2
							健康產業科技 2/2	○生命期營養 2/2
							●食品單元操作 3/3	○臨床營養學 2/2
小計	0/0	4/4	0/0	4/4	6/6	7/7	14/14	12/12
建 議 選 修 (C)	0/0	2/2	0/0	2/2	4/4	5/5	9/9	8/8
合 計 (A+B+C)	17/17	14/14	13/13	13/13	15/15	14/14	21/21	18/18

備
註

1. 最低畢業學分數：128 學分。一~三年級 每學期最高修習學分 25，最低學分 9；四年級每學期最高修習學分 22，最低學分 9。
2. 校定必修 28 學分（含博雅涵養課程 8 學分，須涵蓋 2 學分自然類、4 學分社會類、2 學分人文類）。
3. 專業必修 67 學分，專業選修 33 學分以上（其中 14 學分可選修本校其他系科專業選修課程）。
4. 標示*課程為健康暨護理學院核心課程。標示○為營養師考照科目，●為食品技師考照科目。
5. 進階體育課程列入跨系選修學分，至多得以採計 4 學分，唯博雅涵養課程不得採計為跨系專業選修學分。
6. 標示@課程需繳交電腦實習費、校外實習課程以% 標註。
7. 如欲參加預備軍官考選者，請選修 4 個學期軍訓課程，以符合報考資格。
8. 如欲報考食品技師者，請選修食品微生物學（含實驗）及食品單元操作課程，以符合報考資格。
9. 經本系 107 學年度第 2 學期第 3 次系課程規畫會議通過 (108.05.09)、經健康暨護理學院 107 學年度第 2 學期第 2 次院課規會議(108.05.23)通過、107 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(108.06.13)、107 學年度第 2 學期第 2 次教務會議通過(108.06)並實施。
10. 經本系 108 學年度第 1 學期第 1 次(108.08.07)、第 2 次(108.08.26)系課規會議通過、健康暨護理學院 108 學年度第 1 學期第 1 次臨時院課規會議(108.08.28)通過、108 學年度第 1 學期第 1 次臨時校課規會議通過(108.09.04)、108 學年度第 1 學期第 1 次教務會議通過(108.09.06)並實施。