

美和科技大學 110 入學年度 生物科技系 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)	博雅課程社會科學領域(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)	博雅課程自然與生命科學領域(2/2)																						
	@資訊技能應用 2/2	體育 II(2/2)		藝術欣賞(2/2)																						
	體育 I(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	□生物技術概論(2/2)	活性天然物技術(4/4)	●*營養學(3/3)	*銀髮健康樂活實務(3/3)	*□機能性保健食品(2/2)	實務專題 I(4/4)	%校外實習(9/9)	實務專題 II(4/4)																		
	普通化學(2/2)	微生物學與實驗(4/4)	*智慧健康照護網(3/3)	生物化學實驗(2/2)	分子生物學與實驗(4/4)	*□健康產業行銷與管理(2/2)																				
	普通生物學(2/2)	*生理學(3/3)	分析化學與實驗(4/4)	●生物化學(3/3)	組織與細胞培養技術(3/3)	蛋白質技術(4/4)																				
			*健康產業概論(2/2)																							
小計(B)	6/6	11/11	12/12	8/8	9/9	10/10	9/9	4/4																		
專業選修			生物科技文獻選讀(2/2)	智能菇類栽培(3/3)	□醫護生技與實務(2/2)	生技產品認證與行銷管理(2/2)		生物防治(3/3)																		
			植物生理學(2/2)	創意發明與智慧財產概論(2/2)	菇類病蟲害防治技術(2/2)	蘭花病蟲害防治技術(2/2)		天然物產品開發應用(2/2)																		
			●生物統計(2/2)	生物科技專業英文(2/2)	天然物概論(2/2)	智能蘭花栽培(3/3)		儀器光譜分析與實作(2/2)																		
小計	0/0	0/0	6/6	7/7	7/7	7/7	0/0	7/7																		
建議選修(C)	0/0	0/0	3/3	5/5	4/4	3/3	0/0	5/5																		
合計(A+B+C)	16/17	19/20	19/20	17/18	15/15	14/14	9/9	9/9																		
備註	<p>1. 最低畢業學分數：128 學分，必修 99 學分[校訂必修 30 學分(含博雅涵養課程 12 學分)和專業必修 69 學分(含院核心必修課程 18 學分)]、選修至少 29 學分(含本系專業選修至少 19 學分、跨系選修 10 學分)</p> <p>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)。</p> <p>3. 進階體育課程列入跨系選修學分，至多得以採計 4 學分。</p> <p>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。</p> <p>5. 博雅涵養課程學分不得認抵跨系選修學分。</p> <p>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。</p> <p>7. ●為食品技師考照科目，可跨系選修食品系之科目如食品化學 3/3、食品分析及實驗 3/3、食品微生物學及實驗 3/3、食品加工及實驗 3/3、食品衛生與安全 2/2，以符合報考食品技師之資格。</p> <p>8. 畢業門檻：在學期間須取得「化學丙級」證照等經過系務會議審核通過之證照乙張。</p> <p>9. 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或修習「生物科技專業英文(2/2)」及格。</p> <p>10. 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。</p> <p>11. 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。</p> <p>12. 經本系 109 學年度第 1 學期第 3 次系課程規畫會議通過(109.10.23)、109 學年度第 1 學期第 4 次院課程規畫會議(110.1.7)、109 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(110.02.03)、109 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(110.02.18)通過並實施。</p>																									
	<p>*號 註記為健康暨護理學院院核心必修課程 @號 註記為在電腦上課另收電腦實驗費用 %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「健康生技跨領域學分學程」學程應修滿至少 20 學分，修讀課程如下表：</p>																									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">學分學程名稱</th> <th>健康生技跨領域學分學程</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: left; vertical-align: middle;">核心課程</td> <td>機能性保健食品 2/2</td> </tr> <tr> <td>健康產業行銷與管理 2/2</td> </tr> <tr> <td>銀髮健康樂活實務 3/3</td> </tr> <tr> <td rowspan="11" style="text-align: left; vertical-align: middle;">修讀課程</td> <td>體重控制 2/2 (食品系)</td> </tr> <tr> <td>食品科學概論 2/2 (食品系)</td> </tr> <tr> <td>食品衛生與安全 3/3 (食品系)</td> </tr> <tr> <td>藥膳與實作 2/2 (美容系)</td> </tr> <tr> <td>中草藥美容應用 2/2 (美容系)</td> </tr> <tr> <td>化妝品配方與實務 2/2 (美容系)</td> </tr> <tr> <td>美體保健與實務(3/3) (美容系)</td> </tr> <tr> <td>生物技術概論 2/2 (生技系)</td> </tr> <tr> <td>醫護生技與實務 2/2 (生技系)</td> </tr> <tr> <td>健康產業科技 2/2 (資料系)</td> </tr> <tr> <td>營養學 3/3 (食品系)</td> </tr> </tbody> </table>								學分學程名稱	健康生技跨領域學分學程	核心課程	機能性保健食品 2/2	健康產業行銷與管理 2/2	銀髮健康樂活實務 3/3	修讀課程	體重控制 2/2 (食品系)	食品科學概論 2/2 (食品系)	食品衛生與安全 3/3 (食品系)	藥膳與實作 2/2 (美容系)	中草藥美容應用 2/2 (美容系)	化妝品配方與實務 2/2 (美容系)	美體保健與實務(3/3) (美容系)	生物技術概論 2/2 (生技系)	醫護生技與實務 2/2 (生技系)	健康產業科技 2/2 (資料系)	營養學 3/3 (食品系)
	學分學程名稱	健康生技跨領域學分學程																								
	核心課程	機能性保健食品 2/2																								
		健康產業行銷與管理 2/2																								
		銀髮健康樂活實務 3/3																								
	修讀課程	體重控制 2/2 (食品系)																								
		食品科學概論 2/2 (食品系)																								
		食品衛生與安全 3/3 (食品系)																								
		藥膳與實作 2/2 (美容系)																								
		中草藥美容應用 2/2 (美容系)																								
化妝品配方與實務 2/2 (美容系)																										
美體保健與實務(3/3) (美容系)																										
生物技術概論 2/2 (生技系)																										
醫護生技與實務 2/2 (生技系)																										
健康產業科技 2/2 (資料系)																										
營養學 3/3 (食品系)																										