

美和科技大學 106 入學年度 生物科技系 四年制越南境外專班課程總表

| Year | The First Year(106) | | The Second Year(107) | | The Third Year(108) | | The Fourth Year(109) | |
|-------------------------------|--|-------------------------------|--|--|--|---|--|---|
| Semester | Semester I (Credit/Hour) | Semester II (Credit/Hour) | Semester I (Credit/Hour) | Semester II (Credit/Hour) | Semester I (Credit/Hour) | Semester II (Credit/Hour) | Semester I (Credit/Hour) | Semester II (Credit/Hour) |
| General Studies | ★English I 3/3 英文(一) | ★Chinese II 2/2 華語文(二) | ★English III 3/3 英文(三) | ★English IV 3/3 英文(四) | ★English V 3/3 英文(五) | ★English VI 3/3 英文(六) | ★English VII 3/3 英文(七) | |
| | ★Chinese I 2/2 華語文(一) | | ★Chinese III 2/2 華語文(三) | ★Chinese IV 2/2 華語文(四) | ★Chinese V 2/2 華語文(五) | ★Chinese VI 2/2 華語文(六) | ★Chinese VII 2/2 華語文(七) | |
| | ★English II 3/3 英文(二) | | | | | | | |
| Subtotal | 8/8 | 2/2 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | 5/5 | |
| Professional Required Courses | General Biology 3/3 普通生物學 | Physiology 3/3 生理學 | Examples of Biotechnology Industry 3/3 生技產業實例 | Plant Biotechnology 2/2 植物生技 | *Microbiology of Food& Laboratory 4/4 食品應用微生物及實驗 | Practical Seminar II 4/4 實務專題 II | *Biotechnology III 4/4 生物技術 III | off-campus internship 9/9 校外實習 |
| | | Microbiology 3/3 微生物學 | Analytical Chemistry 2/2 分析化學 | Discussion of Seminar I 專題討論(一) 2/2 | *Biotechnology I 4/4 生物技術 I | *Food Analysis and Experiment II 4/4 食品分析與實驗 II | Green Biotechnology 2/2 綠色生技 | |
| | | Plant Physiology 3/3 植物生理學 | Biochemistry 2/2 生物化學 | | *Food Analysis and Experiment I 4/4 食品分析與實驗 I | *Biotechnology II 4/4 生物技術 II | *Food Fermentation 4/4 食品發酵工程技術 | |
| | | General Chemistry 3/3 普通化學 | | | Practical Seminar I 4/4 實務專題 I | Mushrooms cultivation and practice 3/3 菇類栽培與實務 | *Health Food Safety and Functional Assessment 2/2 保健食品安全及 功能性評估 | |
| | | | | | | | *Traceability certification in agriculture and food 2/2 食品產銷履歷與 驗證 | |
| Subtotal | 3/3 | 12/12 | 7/7 | 4/4 | 16/16 | 15/15 | 14/14 | 9/9 |
| Elective Courses | | | Introduction to Biotechnology 2/2 生物技術概論 | | | Biological Control 3/3 生物防治 | Introduction to Natural Materials 3/3 天然物概論 | |
| | | | | | | Discussion of Seminar II 2/2 專題討論(二) | Quality assurance and marketing for Biotechnology products 3/3 生技產品認證與 行銷管理 | |
| Subtotal | 0/0 | 0/0 | 2/2 | 0/0 | 0/0 | 5/5 | 6/6 | 0/0 |
| Total | 11/11 | 14/14 | 14/14 | 9/9 | 21/21 | 25/25 | 25/25 | 9/9 |
| Remarks | 1. Minimum graduation credits : 128 credits (including 115 professional credits and 13 elective credits) 2. ★ for general studies * for core courses of Health and Nursing College 3. Instruction language in English 4. Bachelor's degree in Biological Science and Technology awarded 5. The first & second years in Vietnam; the third & fourth years in Taiwan 6. Off-campus internship course : Students must intern 80 hours to earn one credit. A 9-credit course requires 720 internship hours. 7. 經 107 學年度第 2 學期第 4 次系課規會議通過(108.05.02)、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。 8. 經本系 108 學年度第 1 學期第 2 次系課程規劃會議通過(108.08.27)、經健康暨護理學院 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。 9. 經健康暨護理學院 108 學年度第 1 學期第 3 次院課規會議通過(109.01.21)、108 學年度第 2 學期第 1 次臨時校課規會議通過(109.02.13)、108 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(109.02.20)通過並實施。 | | | | | | | |