

# 美和科技大學 105 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)	英文 III(1/1)	英文 IV(1/1)				
	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)	健康促進(2/2)		博雅課程自然與生命科學領域(2/2)				
	體育 I(2/2)	體育 II(2/2)						
	民主與法治(2/2)	歷史與文化(2/2)						
	藝術欣賞(2/2)							
	服務學習 I(1/1)	服務學習 II(1/1)	服務學習 III(0/1)	服務學習 IV(0/1)				
小計(A)	13/13	11/11	3/4	5/6				
專業必修	<input type="checkbox"/> 生物技術概論(2/2)	生技單元操作(活性天然物技術)(3/3)	生物化學(3/3)	生理學(2/2)	生技單元操作(組織細胞技術)(3/3)	生技單元操作(核酸、蛋白質技術)(3/3)	天然物產品開發應用(2/2)	%校外實習(9/9)
	普通化學(2/2)	微生物學與實驗(3/3)	*營養學(3/3)	植物生技與實作(2/2)	分子生物學(2/2)	發酵工程技術(2/2)	*健康產業概論(2/2)	
	普通生物學(2/2)	*@健康產業資訊應用(2/2)	分析化學(2/2)	生物化學實驗(2/2)	專業英文(2/2)	* <input type="checkbox"/> 健康產業行銷與管理(2/2)	實務專題(5/5)	
			分析化學實驗(2/2)		●* <input type="checkbox"/> 機能性保健食品(2/2)			
小計(B)	6/6	8/8	10/10	6/6	9/9	7/7	9/9	9/9
專業選修			●蘭花組織培養技術(2/2)	●藥用真菌培養實務及應用(2/2)	●時尚創意蘭花花藝設計(2/2)	●蘭花產品認證與行銷管理(2/2)	●蘭花與有益真菌生技化妝品配方與實務(2/2)	
			●菇類生理與菌種繁殖技術(2/2)	●藥用菇類產業研習及栽培管理實務(2/2)	●蘭花生技與應用(2/2)	●蘭花與有益真菌活性天然物成分分析實務(2/2)	● <input type="checkbox"/> 醫護生技與實務(2/2)	
				●菇類病蟲害防治技術(2/2)	●菇類產品安全衛生檢驗分析技術(2/2)	●蘭花與有益真菌成分之生物活性測試與應用開發(2/2)		
				●蘭花栽培實務與育種技術(2/2)	<input type="checkbox"/> ●藥膳與實作(2/2)	<input type="checkbox"/> 中草藥美容應用(2/2)		
				●菇類栽培實務與應用(2/2)		<input type="checkbox"/> 化妝品配方與實務(2/2)		
				生物科技文獻選讀(2/2)				
小計	0/0	0/0	4/4	12/12	8/8	10/10	4/4	0/0
建議選修(C)	0/0	0/0	4/4	12/12	8/8	10/10	4/4	0/0
合計(A+B+C)	19/19	19/19	17/18	23/24	17/17	17/17	13/13	9/9

1. 最低畢業學分數：131 學分，必修 96 學分[校訂必修 32 學分(含博雅涵養課程 6 學分)和專業必修 64 學分]、選修 35 學分以上(其中 13 學分可跨系選修)。
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 6 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：須取得「化學丙級」證照等經過系務會議審核通過之證照乙張。
8. 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「生物科技文獻選讀 (2/2)」及格。
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. 「典範學習 I、II、III、IV」課程，每學期僅能擇一選讀，於畢業前不能重複修讀已及格之同一門「典範學習課程」，修讀典範課程之學分數認列為系之專業選修學分。
11. 參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認列為系之專業選修學分或跨系選修學分。
12. 經本系 106 學年度第 2 學期第 2 次系課程規畫會議通過(107.03.08)及經本院 106 學年度第 2 學期第 1 次院課程規畫會議通過(107.03.15)
13. 經本校 106 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議(107.03.29)通過及本校 106 學年度第 2 學期第 2 次教務會議(107.06.28)通過並實施。
14. 經本系 107 學年度第 2 學期第 4 次系課程規畫會議通過(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。
15. 經本系 108 學年度第 1 學期第 2 次系課程規畫會議通過(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。

備註

\*號 註記為健康暨護理學院核心必修課程

★號 註記為網路教學課程

@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 註記為技職再造計畫模組課程

□號 註記為「健康生技學分學程/健康資訊應用學分學程」

健康生技學分學程	健康資訊應用學分學程
體重控制 2/2 (食品系)	健康產業科技 2/2(資科系)
食品科學概論 2/2(食品系)	多媒體概論 2/2(資科系)
●藥膳與實作 2/2(美容系)	資料庫系統 3/3 (資科系)
中草藥美容應用 2/2 (美容系)	商業套裝軟體 3/3(資科系)
化妝品配方與實務 2/2 (美容系)	銀髮族健康管理 2/2 (健管系)
生物技術概論 2/2 (生技系)	健康指標評估與管理 2/2 (健管系)
醫護生技與實務 2/2 (生技系)	醫療資訊管理 2/2(健管系)
健康產業科技 2/2(資科系)	病歷管理學 2/2(健管系)
機能性保健食品 2/2	<b>或機能性保健食品 2/2 (二擇一)</b>
健康產業行銷與管理 2/2	健康產業行銷與管理 2/2