

## 美和科技大學 111 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 30	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 62	生物技術概論 (2/2)	活性天然物技術 (4/4)	●營養學 (3/3)	* <input type="checkbox"/> 銀髮健康樂活 實務(3/3)	分子生物學與實 驗(4/4)	實務專題 I(2/2)	%校外實習(9/9)	實務專題 II(2/2)									
	普通化學(2/2)	微生物學與實驗 (4/4)	分析化學與實驗 (4/4)	生物化學實驗(2/2)	組織與細胞培養 技術(3/3)	蛋白質技術(4/4)											
	普通生物學(2/2)	*生理學(3/3)	* <input type="checkbox"/> 健康產業概論 (2/2)	●生物化學(3/3)													
小計(B)	6/6	11/11	9/9	8/8	7/7	6/6	9/9	2/2									
專業 選修			生物科技文獻選讀 (2/2)	智能菇類栽培(4/4)	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)									
			植物生理學與實作 (3/3)	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)		儀器光譜分析與 實作(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 (4/4)		化妝品配方與實 務(2/2)									
					<input type="checkbox"/> 機能性保健食 品(2/2)			天然物產品開發 應用(4/4)									
小計	0/0	0/0	7/7	8/8	8/8	8/8	0/0	11/11									
建議 選修(C)	0/0	0/0	5/5	6/6	6/6	6/6	0/0	7/7									
合計 (A+B+C)	16/17	19/20	18/19	20/21	15/15	12/12	9/9	9/9									
備 註	1.最低畢業學分數：128 學分，必修 92 學分[校訂必修 30 學分(含博雅涵養課程 12 學分)和專業必修 58 學分(含院核心必修課程 8 學分)]、選修至少 40 學分(含本系專業選修至少 30 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.●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。 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。 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。 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。 11.參與計畫類之課程學分數，得由該計畫之課程規劃，認為系之專業選修學分或跨系選修學分。 12.經本系 110 學年度第 1 學期第 3 次系課程規畫會議通過(111.01.03)、經健康護理學院 110 學年度第 1 學期第 3 次院課規會議(111.01.20)通過、110 學年度第 2 學期第 1 次校課規會議通過(111.02.09)、110 學年度第 2 學期第 1 次教務會議(111.02.16)通過並實施。 13. 經健康護理學院 110 學年度第 2 學期第 1 次院課規會議通過(1110310)、110 學年度第 2 學期第 2 次校課規會議通過(111.04.28)、110 學年度第 2 學期第 2 次教務會議(111.07.06)通過並實施。				*號 註記為健康暨護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 80 小時，校外實習 9/9 總實習時數為 720 小時。 <input type="checkbox"/> 號註記為「健康產業跨領域學分學程」學程應修滿至少 20 學分，修讀課程如下表：												
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">課程類別</th> <th style="width: 60%;">課程名稱</th> <th style="width: 20%;">(開課單位)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>核心課程</td> <td>健康產業概論 2/2 銀髮健康樂活實務 3/3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>修讀課程</td> <td>銀髮族賦能照護導論 2/2 醫療大未來 2/2 體重控制 2/2 食品衛生與安全 3/3 營養學及實驗 4/4 機能性保健食品 2/2 營養學 2/2 健康創意與行銷 2/2 銀髮族賦能訓練 I 2/2 銀髮族賦能訓練 II 2/2 消費者行為 2/2 芳療實務 3/3 化妝品概論 2/2 美體保健與實務 3/3 健康產業科技 2/2 商業套裝軟體 3/3 智慧健康照護網 3/3</td> <td>(博雅課程) (博雅課程) (食品系) (食品系) (食品系) (食品系) (生技系/食品系) (護理系) (護理系) (護理系) (護理系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系) (資科系) (資科系) (資科系)</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 銀髮健康樂活實務 3/3		修讀課程	銀髮族賦能照護導論 2/2 醫療大未來 2/2 體重控制 2/2 食品衛生與安全 3/3 營養學及實驗 4/4 機能性保健食品 2/2 營養學 2/2 健康創意與行銷 2/2 銀髮族賦能訓練 I 2/2 銀髮族賦能訓練 II 2/2 消費者行為 2/2 芳療實務 3/3 化妝品概論 2/2 美體保健與實務 3/3 健康產業科技 2/2 商業套裝軟體 3/3 智慧健康照護網 3/3
課程類別	課程名稱	(開課單位)															
核心課程	健康產業概論 2/2 銀髮健康樂活實務 3/3																
修讀課程	銀髮族賦能照護導論 2/2 醫療大未來 2/2 體重控制 2/2 食品衛生與安全 3/3 營養學及實驗 4/4 機能性保健食品 2/2 營養學 2/2 健康創意與行銷 2/2 銀髮族賦能訓練 I 2/2 銀髮族賦能訓練 II 2/2 消費者行為 2/2 芳療實務 3/3 化妝品概論 2/2 美體保健與實務 3/3 健康產業科技 2/2 商業套裝軟體 3/3 智慧健康照護網 3/3	(博雅課程) (博雅課程) (食品系) (食品系) (食品系) (食品系) (生技系/食品系) (護理系) (護理系) (護理系) (護理系) (美容系) (美容系) (美容系) (美容系) (資科系) (資科系) (資科系)															