

# 亞洲大學

## 106 學年度大學進修部入學新生 4 學年課程規劃

系別：食品營養與保健生技學系

畢業總學分：128 學分

製表日期：106.06.22 校課程委員會通過

106.11.23 校課程委員會通過

類 別	科目名稱	英文名稱	修課年級	修課學期	學分數	每週上課時數		備 註	
						講授	實習(驗)		
校 定 必 修 30 學 分	基 礎 教 育 20 學 分	文學賞析	Literature Appreciation	一	上	2	2	0	
		文學與生活	Literature and Life	一	下	2	2	0	
		英文閱讀與寫作(一)	English reading and writing (1)	一	上	2	2	0	
		英文閱讀與寫作(二)	English reading and writing (2)	一	下	2	2	0	
		實用英文	Practical English	二	上	2	2	0	
		健康與生活	Health and life	一	下	2	2	0	
		歷史與文化	Introduction& analysis of history and culture	一	上	2	2	0	
		資訊與科技	Information and Technology	一	下	2	2	0	
		法律與生活	Law&life	二	上	2	2	0	
		美學素養	Esthetics accomplishment	二	下	2	2	0	
		體育(一)	Physical Education (1)	一	上	0	2	0	
		體育(二)	Physical Education (2)	一	下	0	2	0	
		體育(三)	Physical Education (3)	二	上	0	2	0	
		體育(四)	Physical Education (4)	二	下	0	2	0	
	通 識 選 修 10 學 分	通識博雅課程	General Required (Core) Courses			10	每科目各2	0	1. 通識博雅課程分為4類： (1)人文類-1 (2)社會類-2 (3)自然類-3 (4)生活應用類-4 2. 修習規定：每一類至少需修2學分，修滿10學分，始得畢業。 3. 通識教育開授科目，請參閱本校通識教育中心公布之課程規劃。
系 定 必 修 24 學 分		普通化學	General Chemistry	一	上	2	2		
		普通生物學	General Biology	一	上	2	2		
		中醫藥保健學	Healthcare of Traditional Chinese Medicine	一	上	2	2		
		食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2		食品技師考試必選修課程
		有機化學	Organic Chemistry	一	下	2	2		
		營養學(一)	Nutrition(1)	一	下	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
		化妝品學	Introduction to Cosmetology	二	上	2	2		
		分析化學	Analysis Chemistry	二	下	2	2		
		生物化學(一)	Biochemistry (1)	二	下	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
		微生物學	Microbiology	二	下	2	2		
		食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
		生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2		食品技師考試必選修課程
自 由 選 修 79 學 分 ( 修		保健美容	Cosmetology for Health	二	上	2	2		
		美容學原理與技術	Cosmetology	二	上	2	3		
		芳香學與應用	Aromatic and Application	二	下	2	2		
		醫學美容	Medical Cosmetics	二	下	2	2		
		化妝品調製學	Formulation & Production of Cosmetics	三	上	2	2		
		美容養生料理	Beauty wellness cuisine	三	下	2	2		

類 別	科目名稱	英文名稱	修課年級	修課學期	學分數	每週上課時數		備 註
						講授	實習(驗)	
滿 74 學 分 即 可 )	產品設計與行銷實務	Cosmetic Design and Marketing Practice	三	下	2	2		
	機能性化妝品學	Functional Cosmetics	三	下	2	2		
	化妝品法規暨產業實務	Practices and regulations of cosmetics industry	三	下	2	2		
	化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	2	2		
	美容藥物學	Pharmaceutical Cosmetics	四	下	2	2		
	食品加工學	Food Processing and Practice	二	上	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品分析	Food Analysis	三	上	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品添加物	Food Additives	三	上	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品感官品評	Food Sensory Evaluation	三	上	2	2		
	保健食品概論	Introduction to Health Food	三	下	2	2		
	食品化學	Food Chemistry	三	下	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2		食品技師考試必選修課程
	分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2		
	烘焙學與專業技術	Bakery Technology and Professional Skills	四	上	4	2	2	
	中餐烹調學與專業技術	Chinese Cooking and Techniques	四	下	4	2	2	
	毒物學	Introduction to Toxicology	四	下	2	2		
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
	膳食計畫	Meal Planning	二	下	2	2		營養師考試必選修課程
	生命期營養	Life Span Nutrition	二	下	2	2		營養師考試必選修課程
	營養評估	Nutritional Assessment	三	上	2	2		營養師考試必選修課程
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
	人體生理學	Human Physiology	三	上	2	2		營養師考試必選修課程
	膳食療養學	Diet Therapy	三	下	2	2		營養師考試必選修課程
	大量食物製備	Quantity Food Production	三	下	2	2		營養師考試必選修課程
	文獻選讀	Selected Readings	四	上	2	2		營養師考試必選修課程
	營養諮詢與教育	Nutrition Counseling and Education	四	上	2	2		營養師考試必選修課程
	公共衛生營養	Public Health Nutrition	四	上	2	2		營養師考試必選修課程
	長照與老人營養學	Nutrition and Long Term Care for the Elderly	四	下	2	2		
	營養代謝	Nutrition Metabolism	四	下	2	2		
藥膳營養學	Chinese medicated diet and nutrition	四	下	2	2			
專題研究	Independent study	四	下	1	1			

說明：

1. 適用於 106 學年度入學者。本系畢業最低學分數 128，其中含校定必修 30 學分，系定必修 24 學分，自由選修 74 學分。
2. 本系自由選修課程科目准許跨系或跨學制選修，惟科目名稱必須與本系相符，或經本系課程委員會審核通過及系主任核可方可認同。
3. 本系學生選修外系所開課程科目，畢業總學分數承認上限為 10 學分。
4. 欲參與營養實習之同學須參加實習會考，以取得分發資格及獲得專業實習證明。

系所主管簽章：

學院院長簽章：