

亞洲大學

106 學年度雙主修課程規劃

系列：食品營養與保健生技學系

應修：40 學分

| | 科目名稱 | 英文名稱 | 開課年級 | 開課學期 | 學分數 | 每週上課時數 | | 備註 |
|----------------------|---------------------------------|--|------|------|-----|--------|-------|----|
| | | | | | | 講授 | 實習(驗) | |
| 類別 | 食物學原理 | Principles of Food Science | 一 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 營養學(一) | Nutrition (1) | 一 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 人體生理學 | Human Physiology | 一 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 營養學(二) | Nutrition (2) | 二 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 保健化妝品學 | Health to Cosmetology | 二 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 生物化學(一) | Biochemistry (1) | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 微生物學 | Microbiology | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 食品衛生與安全 | Food Hygiene and Safety | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| 保健化妝品與醫美產業學程 27學分 | 美容學原理與技術(一) | Cosmetology (1) | 二 | 上 | 2 | | 3 | |
| | 美容學原理與技術(二) | Cosmetology (2) | 二 | 下 | 2 | | 3 | |
| | 中醫美容學與實務 | Traditional Chinese Medicinal Cosmetology and Practice | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 芳香學與應用 | Aromatics and Application | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 美容藥物學 | Pharmaceutical Cosmetics | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 化妝品調製學 | Formulation & Production of Cosmetics | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 醫學美容保健 | Cosmetic and health care | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 機能性化妝品學暨實務 | Functional Cosmetics | 三 | 下 | 3 | 3 | | |
| | 產品設計與行銷實務 | Cosmetic Design and Marketing Practice | 三 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 化妝品調製學實驗 | Formulation & Production of Cosmetics Laboratory | 三 | 下 | 1 | | 3 | |
| | 化妝品法規暨品質管制 | Quality Control and Regulations of Cosmetics Industry | 四 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 醫學美容產業實務 | Practice in Medical Cosmetics Industry | 四 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 化妝品分析檢驗學 | Assays for Cosmetics | 四 | 上 | 2 | 2 | | |
| 化妝品分析檢驗學實驗 | Assays for Cosmetics Laboratory | 四 | 上 | 1 | | 3 | | |
| 食品營養學程 33學分 | 食物學原理實驗 | Principles of Food Science Laboratory | 一 | 上 | 1 | | 3 | |
| | 營養學實驗 | Nutrition Laboratory | 一 | 下 | 1 | | 3 | |
| | 食品加工 | Food Processing | 二 | 上 | 3 | 3 | | |
| | 食品化學 | Food Chemistry | 二 | 上 | 3 | 3 | | |
| | 膳食計畫 | Meal Planning | 二 | 上 | 1 | 1 | | |
| | 膳食計畫實驗 | Meal Planning Experiment | 二 | 上 | 1 | | 3 | |
| | 食品分析 | Food Analysis | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 膳食療養學(一) | Diet Therapy (1) | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 膳食療養學實驗 | Diet Therapy Laboratory | 二 | 下 | 1 | | 3 | |
| | 營養評估 | Nutrition Assessment | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 食品微生物 | Food Microbiology | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| 生物化學(二) | Biochemistry (2) | 三 | 上 | 2 | 2 | | | |

| 類別 | 科目名稱 | 英文名稱 | 開課年級 | 開課學期 | 學分數 | 每週上課時數 | | 備註 |
|----|----------|--------------------------------------|------|------|-----|--------|-------|----|
| | | | | | | 講授 | 實習(驗) | |
| | 食物學原理 | Principles of Food Science | 一 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 營養學(一) | Nutrition (1) | 一 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 人體生理學 | Human Physiology | 一 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 營養學(二) | Nutrition (2) | 二 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 保健化妝品學 | Health to Cosmetology | 二 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 生物化學(一) | Biochemistry (1) | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 微生物學 | Microbiology | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 食品衛生與安全 | Food Hygiene and Safety | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 大量食物製備 | Quantity Food Production | 三 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 大量食物製備實驗 | Quantity Food Production Laboratory | 三 | 上 | 1 | | 3 | |
| | 膳食療養學(二) | Diet Therapy (2) | 三 | 上 | 3 | 3 | | |
| | 臨床營養 | Clinical Nutrition | 三 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 公共衛生營養學 | Public Health Nutrition | 三 | 下 | 2 | 2 | | |
| | 食品工廠管理 | Management of Food Processing Plants | 四 | 上 | 2 | 2 | | |

說明：

1. 修習本學系雙主修之申請資格及條件如下：

- (1) 本校各學系二、三年級或修習本學系輔系課程滿一學年以上之學生。
- (2) 申請日前一學期學業平均成績在該系原班級 50%(含)以內，並經面試合格者。
- (3) 非生物類學生需修畢先修科目包括普通化學、普通化學實驗、普通生物學、普通生物學實驗。

2. 雙主修至少修滿 40 學分，涵蓋系定必修 16 學分、學程選修至少 24 學分以上。學生修讀雙主修應修畢加修學系所規定之需修習課程。其學分須在本系畢業最低學分數以外計算，至少另修習 40 學分，始可取得雙主修資格。97 學年度（含）以後入學之大學日間部學生修讀雙主修者，除各學程應符合單主修規定外，需另修習同一他系之核心學程及系專業選修學程，且扣除本系已修習專業科目學分後應修達 40 學分以上。

3. 學程選修須從二年級上學期開始，自本學系開設之二學程中，擇一學程至少修習 24 學分。

4. 專技高考營養師應考資格規定：依考選部網頁公告為主，本雙主修課程未完全符合營養師應考資格之課程，修讀雙主修課程不具報考營養師資格。

5. 專技高考食品技師應考資格規定：依考選部網頁公告為主，本雙主修課程未完全符合食品技師應考資格之課程，建議加修考選部公告之相關課程。

6. 食品檢驗分析技術士乙、丙級：建議修習食品分析檢驗(含實驗)、食品化學、食品加工(含實驗)、微生物學(含實驗)、食品微生物(含實驗)等相關科目。

7. 餘未盡事宜、請參閱「亞洲大學學生修讀雙主修實施要點」。