

亞洲大學

九十八學年度大學部入學新生四學年課程規劃

系別：保健營養生技學系

畢業總學分：128 學分

製表日期：98.04.24 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 課 程 (32 學 分)	國文類 4學分	文學賞析(含習作)	Literature Appreciation (including practice)	一	上	2	2		
		文學與生活(含習作)	Literature and Life (including practice)	一	下	2	2	(二選一)	
		中國語文能力表達	Chinese Language Proficiency						
		英文類 8學分	英文閱讀與寫作(一)	English Reading and Writing (1)	一	上	2	2	
	英文閱讀與寫作(二)		English Reading and Writing (2)	一	下	2	2		
	英語聽講		English Listening and Speaking	二	下	2	2		
	實用英語		Practical English	三	下	2	2		
	核 心 通 識 課 程 (五 大 領 域 10 學 分)	健康保健	健康與生活	Health and Life	一	上	2	2	
		歷史、 宗教與 哲學	歷史與文化	History and Culture	一	下	2	2	(二選一)
			宗教與哲學	Religion and Philosophy					
		法律與 生活	娛樂、智慧財產權與法律	Entertainment and Intellectual Property Law	一	上	2	2	(三選一)
			法律與生活	Law & Life					
愛情、性別與法律			Love, Sex and Law						
藝術、 創意		文化產業創意美學	Cultural Industry and Creative Aesthetics	一	下	2	2	(三選一)	
		發現生活新創意	Living with New Creations						
		創意美學設計	Creative Aesthetic Design						
資訊、 科技		資訊與生活	Information and Life	一	上	2	2	(二選一)	
	資訊與科技	Information and Technology							
	體育(一)~(四)	Physical Education (1)~(4)	一~二	上、下	0、0	2、2			
	軍訓(一)(二)	Military Practice (1)(2)	一	上、下	0、0	2、2			
	服務與學習(一)(二)	Service and Learning(1)(2)	一	上、下	0、0	1.5、1.5	服務教育實施時間暫定晨間七時至八時、或午間十二時至十三時、或傍晚十七時至十八時。		

通識選修 (10學分)	通識教育課程 (四大類, 10學分)	General Required (Core) Courses	一~四	上、下	10	每科目 各 2	1. 本課程為四類, 即人文類、社會類、自然類、生活應用類。10學分之中的 8 學分, 每位學生各類須各選修 2 學分; 另剩餘 2 學分各學院學生則須依各學院從四大類中規定之其中一類中選修一健康學院須選修「自然類」、資訊學院須選修「人文類」、管理學院須選修「人文類」、人文社會學院須選修「人文類」、創意設計學院須選修「人文類」。 2. 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。	
	通識教育講座 (不納入畢業學分)	General Required Lecture Series (non-credit)	一~四	上、下	1		「通識教育講座」為通識教育必修, 大學日間部須於在學期間至少參與 8 次大型演講, 成績以 P/F(通過/不通過)計分, 通過者以一學分計; 惟不納入通識教育及最低畢業學分。	
院基礎學程 21 學分 College core requirements (必修)	普通化學	General Chemistry	一	上	3	3		
	普通化學實驗	General Chemistry Experiment	一	上	2		3 修習實驗課需先修或同時修正課	
	普通生物學	General Biology	一	上	3	3	原為一下, 修訂為一上(95修訂)	
	普通生物學實驗	General Biology Experiment	一	上	2		3 修習實驗課需先修或同時修正課	
	有機化學	Organic Chemistry	一	下	3	3		
	有機化學實驗	Organic Chemistry Experiment	一	下	2		3 修習實驗課需先修或同時修正課	
	生物科技概論	Introduction to Biology	二	上	3	3		
	生物統計學	Biostatistics	三	下	3	3		
系 核 心 學 程 24 學 分 (必修)	食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2		
	中醫藥保健學	Healthcare with Traditional Chinese Medicines	一	下	2	2		
	營養學	Nutrition	二	上	3	3		
	分析化學	Analysis Chemistry	二	上	2	2		
	化妝品學	Introduction 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		
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2		
	文獻選讀	Selected Readings	三	下	1	1		
	分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2		
保健生技學	Introduction to Health Biotechnology	四	下	2	2			
化妝品組 專業學程 (化妝品組 必修)	化妝品科技學程 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	
		應用界面化學	Introduction of Surface Chemistry	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	
		保健美容	Health and Nutrition Cosmetology	三	下	2	2	
		機能性化妝品學暨實務	Functional Cosmetics	三	下	3	3	
	皮膚生理學	Physiology of the Skin	三	下	2	2		

		化妝品調製學實驗	Formulation & Production of Cosmetics Lab.	三	下	2		3	
		化妝品品質管制	Cosmetic Quality Control	三	下	2	2		
		化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	2	2		
		化妝品分析檢驗學實驗	Testing of Cosmetics Experiment	四	上	2		3	
		產業實務	Practical of Cosmetic Industry	四	下	2	2		
食品營養專業學程(食品營養組由二學程中一學程為必修)	食品保健學程 27 學分	食品加工	Food Processing	二	上	2	2		
		食品加工實驗	Food Processing Experiment	二	上	2		3	
		食品分析	Food Analysis	二	下	2	2		
		食品分析實驗	Food Analysis Experiment	二	下	2		3	
		食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
		食品微生物實驗	Food Microbiology Experiment	三	上	2		3	
		生物化學實驗	Biochemistry	三	上	2		3	
		保健天然物學	Natural Healthcare	三	下	2	2		
		保健天然物學實驗	Natural Healthcare Experiment	三	下	2		3	
		食品化學	Food Chemistry	三	下	3	3		
		機能性食品評估	Functional Food Assessment	四	上	2	2		
		食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	上	2	2		
		保健食品開發與應用	Health Food development and application	四	下	2	2		
	營養科學學程 27 學分 (校外實習 6 學分為選修)	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2		
		營養學實驗	Nutrition Experiment	二	上	2		3	
		膳食計劃	Meal Planning	二	下	2	2		
		膳食計劃實驗	Meal Planning Experiment	二	下	2		3	
		生命期營養	Nutrition throughout Life-stages	二	下	2	2		
		膳食療養學(一)	Dietary Therapy (1)	三	上	2	2		
		膳食療養學實驗	Dietary Therapy Experiment	三	上	2		3	
		營養評估	Nutrition Assessment	三	上	2	2		
		大量食物製備	Quantity Food Production	三	下	2	2		
		大量食物製備實驗	Quantity Food Production Experiment	三	下	2		3	
		臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2		
		膳食療養學(二)	Dietary Therapy (2)	三	下	2	2		
		營養基礎實習	Basic Nutrition Practicum	三	下	1	2		
		公共衛生營養學	Public Health Nutrition	四	上	2	2		
臨床營養實習	Clinical Nutrition Practicum	四	上	3	0				
膳食管理實習	Dietary Management Practicum	四	上	2	0				
社區營養實習	Community Nutrition Practicum	四	上	1	0				

註：英文類課程，原則上日、夜間部學生不可跨修，除特殊情況，經學生所屬系所主管同意，始可跨修。

說明：

- 適用於九十八學年度入學者。學生含通識課程應修畢 128 學分(含)以上始能畢業，其中含通識課程(必修語文課程、核心通識及通識選修)32 學分，院基礎學程 21 學分、系核心學程 24 學分，專業學程 27 學分及自由選修 24 學分。在專業學程 27 學分部份，化妝品組一定要選擇化妝品科技學程(27 學分)為必修；食品營

養組得在食品保健學程(27 學分)與營養科學學程(27 學分+校外實習選修 6 學分)選擇一個學程為必修，餘不足 128 學分之學分數，需另修習本系另一個系專業選修學程之全部課程或另自由選修除通識課程以外之其他課程以補足其不足學分數。

2. 營養科學學程包含校內課程 27 學分及校外實習選修 6 學分，修習校內課程 27 學分即可視為完成此學程。校外實習(臨床營養實習(3 學分)、膳食管理實習(2 學分)、社區營養實習(1 學分))為符合營養師證照應考資格之必要要求，可抵自由選修學分。
3. 課程名稱中含有「(一)」者，須先修習該課程後才得修習「(二)」課程，修習資格不限定「(一)」課程是否及格。
4. 系定必修課程科目不准跨學制選修，除非特殊狀況，需經本系課程委員會審核通過及系主任核可，方可認同。
5. 營養師應考資格規定：需修滿營養課程及完成營養實習。營養課程是指需修習(人體)生理學、營養學(一)(二)及營養學實驗、生物化學、膳食療養(一)(二)及實驗(一)(二)、生命期營養、膳食計畫(膳食設計)及實驗、大量食物製備(團體膳食管理或餐飲管理或膳食設計與管理技術)及實驗、公共衛生營養(社區營養)、臨床營養、營養評估、應用病理(臨床病理或病理學)、營養生化(營養化學)或食品衛生與安全等學科至少七科，合計 20 學分以上，每科目至多採計三學分。營養實習含臨床營養實習、膳食管理實習、社區營養實習及營養基礎實習共 7 學分，除營養基礎實習在本系修習外，其餘應於在醫院單位實習。
6. 食品技師應考資格規定：需修習食品加工學及實驗(實習)、農產製造學、食品化學、食品分析及實驗(實習)、營養化學、食品冷凍學、食品工程學、營養學、食品微生物學及實驗(實習)、食品生物化學、食品品質管制、乳品加工、肉品加工學、穀類加工、食品乾燥學、食品儀器分析、食品衛生學、生物化學、食品包裝學、儀器分析、乳品學、水產加工、穀類化學及加工、肉類學、烘焙學、蔬果加工、食品添加物、食品脫水學、食品機械、食品管理學、食品衛生與安全、食品科學概論、食品工廠管理等學科至少七科，每學科至多採計 3 學分，合計 20 學分以上，其中須包括食品加工學及實驗(實習)、食品化學、食品分析及實驗(實習)、食品微生物學及實驗(實習)。
7. 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。

系主任簽章：