

亞洲大學

102 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：103.11.20 校課程委員會通過

104.04.22 校課程委員會通過

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)		
校定必修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		
	英文類 (10學分)	英文聽講	English Reading and Writing (1)	一	上	3	4		
		英文聽講	English Reading and Writing (2)	一	下	3	4		
		英語閱讀與寫作	English Listening and Speaking	二	上	2	2		
		實用英文	Practical English	二	下	2	4		
	核心通識課程 (五大領域, 10學分)	健康保健 (2學分)	健康與生活	Health and Life	一	上	2	2	
		歷史與 文化類 (2學分)	歷史與文化	History and Culture	一	下	2	2	
		法律與 生活類 (2學分)	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, Gender and Law					
		藝術、 創意類 (2學分)	創意發想與實踐	Creative thinking and implementation	一	下	2	2	(二選一)
	美學素養		Esthetics accomplishment						
	資訊、 科技類 (2學分)	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	2			
全民國防教育軍事訓練-國際情勢 全民國防教育軍事訓練-國防政策 全民國防教育軍事訓練-全民國防 全民國防教育軍事訓練-防衛動員 全民國防教育軍事訓練-國防科技 (需修畢2門科目)		All-out Defense Education Military Training--International Situations All-out Defense Education Military Training--National Defense Policies All-out Defense Education Military Training--Civil Defense All-out Defense Education Military Training--Defense Mobilization All-out Defense Education Military Training--Defense Technolog	一	上、下	0	2	0	1. 本類軍訓課程大一上、下由通識中心排定2門科目授課。 2. 如需重修本類課程時，可自行選擇，不需選擇原排定科目。	
服務與學習(一)(二)-實作課		Service and Learning(1)(2)-Practice	一	上、下	0	1.5	0	實作課實施時間暫定晨間7:30-8:00或12:10-12:40或傍晚17:10-17:40。	

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)	
服務與學習(一)(二)-講授課	Service and Learning(1)(2)-Lecture		一	上、下	0		0	講授課實施時間： (一)新生訓練；(二)由服學組排定並公告。
	通識博雅課程 (四大類，8學分)	General Required (Core) Courses			8	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： (1)其中8學分須每一類各修2學分。 (2)本課程每學分皆須上滿18週，須於畢業前修習完畢。
	通識選修 (8學分)	通識涵養教育 (不納入畢業學分)	General Literacy Series (non-credit)	一~四	上、下	1		
院基礎學程 12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	1		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		
	普通生物學實驗	General Biology Experiment	一	上	1		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	1		3	修習實驗課需先修或同時修正課
系核心學程 30學分	營養保健導論	Introduction To Nutrition	一	上	2	2		102 新增
	營養學(一)	Nutrition (1)	一	下	2	2		
	食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2		
	食物學原理實驗	Principles of Food Science Experiment	一	下	1		3	
	營養學實驗	Nutrition Experiment	一	下	1		3	從學程變為系核心 102 修訂
	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2		
	分析化學	Analysis Chemistry	二	上	2	2		
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		從學程變為系核心 102 修訂
	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		
	微生物學實驗	Microbiology Experiment	二	下	1		3	
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	2	2		
	生物化學實驗	Biochemistry Experiment	三	上	1		3	
	文獻選讀	Selected Readings	三	下	1	2		102 新增
生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2			

		分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2		
		專業實習	Practical training	四	下	1			102 新增
化妝品組專業學程(化妝品組必修)	化妝品學程 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	
		保健美容	Health and Nutrition cosmetology	二	下	2	2		美容中藥學更名為保健美容
		芳香學與應用	Aromatic and Application	二	下	2	2		原芳香化學及應用 102 更名
		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		
		整體造型設計	Overall Modeling design	三	上	2	2		102 新課程
		機能性化妝品學暨實務	Functional Cosmetics	三	下	3	3		
		保健產品行銷與管理	Health products marketing and Management	三	下	2	2		102 新課程
		化妝品調製學實驗	Formulation & Production of Cosmetics Experiment	三	下	1		3	原 2 學分改為 1 學分，101 修訂
		生醫美容材料	Materials of cosmetology	三	下	2	2		從三上改三下 102 修訂
		化妝品法規暨產業實務	Practical of Cosmetic Industry	四	上	2	2		原化妝品品質管制暨產業實務課程更名 102 修訂
		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	1		3	原 2 學分改為 1 學分，101 修訂
食品營養組專業學程(食品營養組由二個學程中選一學程為必修)	食品科學暨檢驗學程 27 學分 (食品技師學程)	食品加工(一)	Food Processing (1)	二	上	2	2		
		食品加工實驗	Food Processing Experiment	二	上	1		3	
		食品化學	Food Chemistry	二	上	3	3		從三下改二上 102 修訂
		食品加工(二)	Food Processing (2)	二	下	2	2		
		食品分析	Food Analysis	二	下	2	2		
		食品分析實驗	Food Analysis Experiment	二	下	1		3	
		食品添加物	Food Additives	三	上	2	2		從二下改三上 102 修訂
		食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
		食品微生物實驗	Food Microbiology Experiment	三	上	1		3	
		食品生物技術	Food Biotechnology	三	下	2	2		102 新增
		食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2		102 新增
		儀器分析	Instrumental Analysis	三	下	2	2		從四上改三下 102 修訂
		儀器分析實驗	Instrumental Analysis Laboratory	三	下	1		3	
		食品感官品評	Food Sensory Evaluation	四	上	2	2		102 新增
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	上	2	2			
營養科學學程 27	膳食計劃	Meal Planning	二	上	1	1		若欲具專技高 考營養師應考 資格，必須加修 校外營養實習 6 學分(臨床營 養實習(3 學 分)、膳食管理 實習(2 學分)、	
	膳食計劃實驗	Meal Planning Experiment	二	上	1		3		
	生命期營養	Nutrition Throughout Life Stages	二	上	2	2			
	膳食療養學(一)	Dietary Therapy (1)	二	下	2	2			
	膳食療養學實驗	Dietary Therapy Experiment	二	下	1		3		
	營養評估	Nutrition Assessment	二	下	2	2			

學分 (營養師 學程)	營養諮詢與教育	Nutrition Counseling and Education	三	上	2	2		社區營養實習 (1學分)), 所修 學分可計為畢 業學分。			
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	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 Experiment	三	上	1		3				
	膳食療養學(二)	Dietary Therapy (2)	三	上	3	3					
	病例閱讀	Cases of reading	三	下	1	1					
	臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2					
	公共衛生營養學	Public Health Nutrition	三	下	2	2					
	營養基礎實習	Basic Nutrition Practicum	三	下	1	2					
	營養生化	Nutritional Biochemistry	四	上	2	2					
系自由選修課 程共 6 學分	臨床營養實習	Clinical Nutrition Practicum	四	下	3						
	膳食管理實習	Dietary Management Practicum	四	下	2						
	社區營養實習	Community Nutrition Practicum	四	下	1						
類 別	科目名稱	英文名稱	修課 年級	修課 學期	學分數	每 周 上 課 時 數	授 課	實 習(驗)	備 註		
跨 領 域 學 程	院級跨 領域學程 (即同院 跨系)	健康 照 護 與 保 健 生 技 學 程 6 學 分	預防醫學	Preventive Medicine	三	下	2	2			
			保健食品概論	Interoduction to Heaith Food	二	上	2	2			
			創新生技產業	Innoevative Biotech Industry	二	上	2	2			
	選修 課程 14 學 分	社區衛生保健	Health Promotion Network	三	上	2	2			一、 選修課程 20 學分開課。 二、 由學生選擇 修讀其中 14 學分課程。	
		醫療資源收集與應用	Medical Resouce Network	四	上	2	2				
		老年科技與成功老化	Gerotechnoiogy and succefulaging	四	上	2	2				
		營養科學綜論	The Science of Nutrition	一	下	2	2				
		中醫藥保健學	Healthcare of Traditional Chinese Medicinal	一	下	2	2				
		保健植物學	Protective Food and Medicinal Crops	二	下	2	2				
		取樣及調查技術	Techniques in Sampling and Survey	三	下	3	3				
		菇類培養及發酵	Mushroom cultivation and fermentation	四	上	3	3				
生物科技專利	Biotechnology Patents	四	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 周 上 課 時 數	開 課 單 位	備 註			
中 亞 聯 大 跨 領 域 學 程	跨校 領 域 跨 系 學 程	藥 妝 設 計 與 開 發 學 程 15 學 分	必 修 課 程 9 學 分	品牌流行設計導論	Jntroduction to Branding and Design Trends	二	上	2	2	亞洲大學 創意商品設計系	註 6 必 修 課 按 9 學 分 開 課
				創意思考	Design Thinking	二	下	2	2	亞洲大學 創意商品設計系	
				中藥化妝品及實驗\	Chinese herbal & laboratory	四	下	2	2	中醫大 藥用化妝品學系	
				藥妝品學	Cosmeceutics	四	下	3	3	中醫大 藥用化妝品學系	
	必 修 課 程 6 學 分	化妝品學	Introduction Cosmetology	二	上	2	2	亞洲大學 保健營養生技學系	一、 選修課按 14 學分開課， 同學可選修 6 學分即可。 二、 選修課程 「包裝容器 設計學」與		
		芳香學與應用	Aromatic and Cosmetics	二	下	2	2	亞洲大學 保健營養生技學系			
		包裝容器設計學	Desigh on Package & softwre	三	上	2	2	中醫大 藥用化妝品學系			
包裝設計	Packaging Design	三	上	2	2	亞洲大學 創意商品設計系					

分	設計行銷與企劃	Marketing and Design Planning	四	上	2	2	亞洲大學 創意商品設計系	「包裝設計」學生修該課學分這得相互折抵
	機能性化妝品學與實驗	Cosmetology & laboratory	四	上	2	2	中醫大 藥用化妝品學系	
	美容醫學	Medical Cosmetics	四	上	2	2	中醫大 藥用化妝品學系	

本系辦理實施「7+1」或「彈性」分流實習課程之對應科目名稱一覽表：

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)	
健康產業應用課程分流實習課程	產業實習(7+1 分流)	Internship in Industry	四	下	3			
	職場倫理(7+1 分流)	Ethics for worksite	四	下	2			
	健康產業行銷與溝通(7+1 分流)	Healthcare industry Marketing and Communication	四	下	2			
	門市服務(7+1 分流)	Chain Store Service	四	下	2			

註 1：實作課實施時間暫定晨間 17:10~17:40。

註 2：講授課實施時間：(一)新生訓練 (二)由服學組排定並公告。

註 3：1. 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：

(1) 其中 8 學分必須每一類各修 2 學分。

(2) 本課程每學分必須上滿 18 周，須於畢業前修習完畢。

註 4：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 12 學分、系核心學程 30 學分，並應至少修畢一個「系專業選修學程」始能畢業，不足畢業學分數者，得自由選修除通識課程以外之其他課程、學程學分補足之。

註 5：「通識涵養教育」為通識教育必修，大學日間部須於在學期間至少參與 8 次(符合健康力 2 次、關懷力 2 次、創新力 2 次及卓越力 2 次)，並完成學習成效評估，成績以 P/F(通過/不通過)計分，通過者以一學分計；為不納入通識選修及最低畢業學分。

註 6：102 全校跨領域學程，請於網址：<http://ac.asia.edu.tw/data/NOTE/102> 學年「跨領域學程」及「跨校跨領域學程」.doc 參考。說明：

1. 課程規劃適用於本學系 102 學年度入學新生。(不適用 102 學年度入學之轉學生)。
2. 在專業選修學程 27 學分部份，化妝品組一定要選擇化妝品學程(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)選擇一個學程為必修。
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. 營養科學學程為 27 學分，另若欲具專技高考營養師應考資格，必須加修校外營養實習 6 學分(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))，所修學分可計為畢業學分。
6. **專技高考營養師應考資格規定：**需修滿營養課程、完成營養實習及領有畢業證書。營養課程是指曾修習(人體)生理學、營養學及實驗、生物化學、膳食療養及實驗、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，合計二十學分以上，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 學分之實習期滿成績及格，並有證明文件。除營養基礎實習在本系修習外，其餘應於校外營養單位實習。
7. **專技高考食品技師應考資格規定：**一、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校畢業，領有畢業證書，曾修習下列各領域相關課程，每領域至少一學科，每一學科至多採計三學分，合計至少七學科二十學分以上，其中須包括食品加工學(含實驗或實習)、食品化學、食品分析(含實驗或實習)、食品微生物學(含實驗或實習)，有證明文件者：(一)食品化學領域相關課程：包括食品化學、食品生物化學、生物化學、食品添加物。(二)食品分析領域相關課程：包括食品分析(含實驗或實習)、食品儀器分析。(三)食品微生物領域相關課程：包括食品微生物學(含實驗或實習)、食品生物技術、發酵學、應用微生物學。(四)

食品加工領域相關課程：包括食品加工學（含實驗或實習）、農產製造學、乳品加工學、肉品加工學、水產加工學、穀類加工學、蔬果加工學、烘焙學。(五) 食品衛生領域相關課程：包括食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品衛生法規、食品安全管制系統。(六) 食品工程領域相關課程：包括食品冷凍學、食品工程學、食品乾燥學、食品脫水學、食品機械、生物統計、食品單元操作。(七) 食品營養：包括營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。 二、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校食品相當科、系、組、所、學程畢業，領有畢業證書者。所稱相當科、系、組、所、學程係指其所開設之必修課程符合第一款規定，且經考選部審議通過並公告者。 三、普通考試相當類科考試及格，任有關職務滿四年，有證明文件者。 四、高等檢定考試相當類科及格者。

8. **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：

主導學院院長簽章：