

亞洲大學

110 學年度雙主修課程規劃

系別：食品營養與保健生技學系

應修：40 學分

製表日期：110.4.29 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)	
系定必修16學分	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		
	芳香學與應用實務	Aromatics and Application Practice	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	
	生命期營養	Nutrition Throughout Life Stages	二	上	2	2		
	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			

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)	
	食品添加物	Food Additives	三	上	2	2		
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2		
	團體膳食設計與管理	Quantity Food Production Planning and Management	三	上	2	2		
	團體膳食設計與管理實驗	Quantity Food Production Planning and Management 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) 申請者須填具雙主修申請表。

(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」。