

亞洲大學

111 學年度大學部入學新生 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：111.4.21 校課程委員會通過

111.11.15 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	中文類 (4 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						
	英文類 (8 學分)	共通英語文(一)	English for General Purposes (1)	一	上	3	3	0						
		共通英語文(二)	English for General Purposes (2)	一	下	3	3	0						
		共通專業英語文:醫護英文	English for General Specific Purposes : English for Medical and Nursing Purposes	二	上、下	2	2	0	醫學暨健康學院					
		共通專業英語文:科技英文	English for General Specific Purposes : English for Science and Technology						護理學院					
		共通專業英語文:商管英文	English for General Specific Purposes : Business English						資訊電機學院					
		共通專業英語文:設計英文	English for General Specific Purposes : English for Creative Design						管理學院					
		共通專業英語文:社科簡報英文	English for General Specific Purposes : English for Presentation for Social Sciences						創意設計學院					
		程式類 (4 學分)	資訊科技概論						Introduction to Information Technology	一	上	2	2	0
	資訊與科技		Information and Technology											
	程式設計與智慧應用		Computer Programming and Artificial Intelligence Application						一	下	2	2	0	
	核 心	健康類 (2 學分)	健康與生活	Health and Life	一	上	2	2	0					
		歷史類 (2 學分)	歷史與文化	History and Culture	一	上	2	2	0					
		法律類 (2 學分)	娛樂、智慧財產權與法律	Entertainment and Intellectual Property Law	一	下	2	2	0	(三選一)				
			法律與生活	Law & Life										
			愛情、性別與法律	Love, Gender and Law										
		藝術類 (2 學分)	設計思考與創新	Design Thinking and Innovation	一	下	2	2	0	(二選一)				
	美學素養		Esthetics accomplishment											
	體育(一)~(四)		Physical Education (1)~(4)	一、二	上、下	0	2	0						
	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。					
	服務與學習(一)(二)-講授課		Service and Learning(1)(2)-Lecture	一	上、下	0	0	0	講授課實施時間：(一)新生訓練，(二)由服學組排定並公告。					
	博 雅	博雅課程 (人文類、社會類、自然類、生活類)		General Required (Core) Courses			6	每科目各 2	0	1.免修規定 (1)人文類-1：人社學院免修 (2)社會類-2：管理學院免修 (3)自然類-3：醫健學院、護理學院、資訊學院免修 (4)生活類-4：創意學院免修 2.本課程每學分皆須上滿 18 週，須於畢業前修習完畢。				
通識涵養教育 (不納入畢業學分)		General Literacy Series (non-credit)		一~四	上、下	1		「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，符合素養：健康 2 次、關懷 2 次、創新 2 次、卓越 2 次，成績以 P/F(通過/不通過)計分，通過者以 1 學分計；惟不納入通識選修及最低畢業學分。						

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)	
院基礎學程 12 學分	普通化學	General Chemistry	一	上	3	3		
	普通化學實驗	General Chemistry Experiment	一	上	1		3	
	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	
	有機化學	Organic Chemistry	一	下	3	3		
	有機化學實驗	Organic Chemistry Experiment	一	下	1		3	
系核心學程 30 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		
	分析化學	Analytical Chemistry	二	上	2	2		
	生命期營養	Nutrition Throughout Life Stages	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		
	食品添加物	Food Additives	三	上	2	2		
	生物化學實驗	Biochemistry Laboratory	三	上	1		3	
	保健生物技術	Health Biotechnology	三	下	2	2		
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2		
食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2			
專業實習	Practical Training	四	下	1				
藥粧 醫美 學程 27 學分	化妝品材料學	Cosmetic materials	二	上	2	2		「實務型課程」
	中醫美容學與實務	Traditional Chinese Medicinal Cosmetology and Practice	二	下	2	2		「學術型課程」&「實務型課程」
	芳香學與應用實務	Aromatics and Application Practice	二	下	2	2		「實務型課程」
	美容藥物學	Pharmaceutical Cosmetics	二	下	2	2		「學術型課程」
	藥理學	Pharmacology	三	上	2	2		「實務型課程」
	化妝品調製學	Formulation & Production of Cosmetics	三	上	2	2		「學術型課程」
	醫學美容保健	Cosmetic and health care	三	上	2	2		「學術型課程」
	機能性化妝品學暨實務	Functional Cosmetics	三	下	3	3		「實務型課程」
	產品設計與行銷實務	Cosmetic Design and Marketing Practice	三	下	2	2		「實務型課程」
	化妝品調製學實驗	Formulation & Production of Cosmetics Laboratory	三	下	1		3	「實務型課程」
	化妝品法規暨品質管制	Quality Control and Regulations of Cosmetics Industry	四	上	2	2		「學術型課程」
	醫學美容產業實務	Practice in Medical Cosmetics Industry	四	上	2	2		「學術型課程」&「實務型課程」
	食品 營養 學程 33 學分	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	「實務型課程」
食物學原理實驗		Principles of Food Science Laboratory	一	上	1		3	「實務型課程」
營養學實驗		Nutrition Laboratory	一	下	1		3	「實務型課程」
	食品加工	Food Processing	二	上	3	3		「學術型課程」

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)	
分	食品化學	Food Chemistry	二	上	3	3			「學術型課程」
	膳食計畫	Meal Planning	二	上	1	1			「學術型課程」
	膳食計畫實驗	Meal Planning Experiment	二	上	1		3		「實務型課程」
	食品分析	Food Analysis	二	下	2	2			「學術型課程」
	膳食療養學(一)	Dietary Therapy (1)	二	下	2	2			「學術型課程」
	膳食療養學實驗	Dietary Therapy Laboratory	二	下	1		3		「實務型課程」
	營養評估	Nutrition Assessment	二	下	2	2			「學術型課程」
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	二	下	2	2			「學術型課程」
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2			「學術型課程」
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2			「學術型課程」
	團體膳食設計與管理	Quantity Food Production Planning and Management	三	上	2	2			「學術型課程」
	團體膳食設計與管理實驗	Quantity Food Production Planning and Management Laboratory	三	上	1		3		「實務型課程」
	膳食療養學(二)	Dietary Therapy (2)	三	上	3	3			「學術型課程」
	臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2			「實務型課程」
	公共衛生營養學	Public Health Nutrition	三	下	2	2			「學術型課程」
自由選修 31學分	食品加工實驗	Food Processing Laboratory	二	上	1		3		
	美容學原理與技術(一)	Cosmetology (1)	二	上	2		3		
	微生物學實驗	Microbiology Laboratory	二	下	1		3		
	食品分析實驗	Food Analysis Laboratory	二	下	1		3		
	美容學原理與技術(二)	Cosmetology (2)	二	下	2		3		
	食品微生物實驗	Food Microbiology Laboratory	三	上	1		3		
	營養諮詢與教育	Nutrition Counseling and Education	三	上	2	2			
	整體造型設計	Modeling Design	三	上	2	2			
	病例閱讀	Case Reading	三	下	1	1			
	文獻選讀	Literature Study	三	下	1	2			
	營養基礎實習	Basic Nutrition Internship	三	下	1	2			
	腸道與靜脈營養	Nutrition for Intestinal and Intravenous Application	三	下	2	2			
	醫學美容儀器學	Medical Cosmetics Instruments	三	下	2	2			
	分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2			
	營養生化	Nutritional Biochemistry	四	上	2	2			
長照與老人營養學	Nutrition and Long Term Care for the Elderly	四	上	2	2				
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					

本系辦理實施「7+1」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：

- 一、學生含通識課程應修畢 128 學分，需修習「校定必修」30 學分，「院基礎學程」12 學分，本系「系核心學程」30 學分、及至少一個本系「系專業選修學程」始能畢業，不足畢業學分數，得自由選修除校定必修(含校定必修、體育(五)及體育(六))以外之其他課程、學程學分補足之。
- 二、在專業必修課程部份，保健化妝品組一定要選擇藥粧醫美學程(27 學分)為必修；食品營養組一定要選擇食品營養學程(33 學分)為必修。

說明：

1. 課程規劃適用於本學系 111 學年度入學新生(不適用 111 學年度入學之轉學生)。
2. 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，修習實驗課需先修或同時修正課。
3. 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。
4. 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 19 學分。
5. 食品營養學程為 33 學分，若欲具專技高考營養師應考資格，必須加系自由選修 7 學分(營養基礎實習 1 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)及格並獲得醫院核可之合格實習時數證明，此 7 學分可計為畢業學分。
6. 專技高考營養師應考資格規定：依考選部網頁公告為主，基於考選部應考資格規定暨醫院實習單位要求規定，臨床營養實習、膳食管理實習、社區營養實習三門課程不得跨組選修。
7. 專技高考食品技師應考資格規定：依考選部網頁公告為主。
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。

系所主管簽章：

學院院長簽章：