

# 亞洲大學

## 112 學年度大學進修部入學新生 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：112.10.4 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 24 學 分	基礎教育 18 學 分	體育(一)	Physical Education (1)	一	上	0	2	0	
		英文閱讀與寫作(一)	English reading and writing (1)	一	上	2	2	0	
		體育(二)	Physical Education (2)	一	下	0	2	0	
		英文閱讀與寫作(二)	English reading and writing (2)	一	下	2	2	0	
		實用英文	Practical English	二	上	2	2	0	
		文學與生活	Literature and Life	二	下	2	2	0	
		健康與生活	Health and life	二	下	2	2	0	
		歷史與文化	Introduction& analysis of history and culture	三	上	2	2	0	
		資訊與科技	Information and Technology	三	上	2	2	0	
		法律與生活	Law & life	三	下	2	2	0	
		美學素養	Esthetics accomplishment	三	下	2	2	0	
			通識選修 6 學 分	通識博雅課程	General Required (Core) Courses			6	每科目各2
系 定 必 修 24 學 分	普通化學	General Chemistry	一	上	2	2			
	普通生物學	General Biology	一	上	2	2			
	食物學原理	Principles of Food Science	一	上	2	2		食品技師考試必選修課程	
	有機化學	Organic Chemistry	一	下	2	2			
	營養學(一)	Nutrition(1)	一	下	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程	
	分析化學	Analysis Chemistry	二	下	2	2			
	生物化學(一)	Biochemistry (1)	二	下	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程	
	微生物學	Microbiology	二	下	2	2			
	保健化妝品學	Health to Cosmetology	二	下	2	2			
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程	
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2		食品技師考試必選修課程	
自 由 選 修 80 學 分	食品加工學	Food Processing and Practice	二	上	2	2		食品技師考試必選修課程	
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	二	上	2	2		食品技師考試必選修課程	
	食品分析	Food Analysis	二	上	2	2		食品技師考試必選修課程	

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)	
	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2		營養師考試必選修課程，可以 OCW 課程認抵
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
	膳食計畫	Meal Planning	二	上	2	2		營養師考試必選修課程
	芳香學與應用實務	Aromatics and Application Practice	二	下	2	2		調香師技術課程 本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	生命期營養	Life Span Nutrition	二	下	2	2		營養師考試必選修課程
	營養評估	Nutritional Assessment	二	下	2	2		營養師考試必選修課程
	化妝品調製學	Formulation & Production of Cosmetics	三	上	2	2		
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品添加物	Food Additives	三	上	2	2		食品技師考試必選修課程
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2		食品技師、營養師考試必選修課程
	膳食療養學	Diet Therapy	三	上	2	2		營養師考試必選修課程
	營養諮詢與教育	Nutrition Counseling and Education	三	上	2	2		營養師考試必選修課程
	團體膳食設計與管理	Quantity Food Production Planning and Management	三	上	2	2		營養師考試必選修課程
	醫學美容保健	Cosmetic and health care	三	下	2	2		本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	機能性化妝品學	Functional Cosmetics	三	下	2	2		
	保健食品概論	Introduction to Health Food	三	下	2	2		
	食品化學	Food Chemistry	三	下	2	2		食品技師考試必選修課程
	食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2		食品技師考試必選修課程
	文獻選讀	Selected Readings	三	下	2	2		營養師考試必選修課程
	公共衛生營養學	Public Health Nutrition	三	下	2	2		營養師考試必選修課程
	化妝品法規暨品質管制	Quality Control and Regulations of Cosmetics Industry	四	上	2	2		
	化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	2	2		
	美容養生料理	Beauty wellness cuisine	四	上	2	2		本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	產品設計與行銷實務	Cosmetic Design and Marketing Practice	四	上	2	2		本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	美容學原理與技術	Cosmetology	四	上	2	3		美容技術丙級課程 本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	食品感官品評	Food Sensory Evaluation	四	上	2	2		本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	烘焙學與專業技術	Bakery Technology and Professional Skills	四	上	4	2	2	烘焙丙級課程

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)	
	醫學美容產業實務	Practice in Medical Cosmetics Industry	四	下	2	2		本課程包含實務操作，課程材料費不包含在學分費當中
	美容藥物學	Pharmaceutical Cosmetics	四	下	2	2		
	中餐烹調學與專業技術	Chinese Cooking and Techniques	四	下	4	2	2	中餐丙級課程
	專題研究	Independent study	四	下	2	2		需指定專題研究指導教授並提出專題研究報告書 *說明 5
	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			

說明：

1. 適用於 112 學年度入學者。本系畢業最低學分數 128，其中含校定必修 24 學分，系定必修 24 學分，自由選修 80 學分，不足畢業學分數，得自由選修除校定必修以外之其他課程、學程學分補足之。
2. 本系自由選修課程科目准許跨系或跨學制選修，惟科目名稱必須與本系相符，或經本系課程委員會審核通過核可方可認同。
3. 本系學生自由選修學分可選修外系所開課程科目，畢業總學分數承認上限為 20 學分。
4. 欲參與營養實習之學生須參加日間部所辦理之營養實習會考，以取得分發資格及獲得專業實習證明。
5. 專題研究需自行選定專題研究指導教授同意並參與研討會發表，於四年級下學期第 12 周星期五前提出專題研究報告書、論文比對報告、研討會發表證明及審查表申請，經本系「學位資格審查委員會」審查通過方可認定。
6. 學生修習遠距課程總數不得超過畢業學分數之二分之一。
7. 產業實務實習須依亞洲大學學生實務學習實施辦法辦理。

系所主管簽章:

學院院長簽章: