

亞洲大學

106 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：106.06.22 校課程委員會通過

107.06.05 校課程委員會通過

107.11.19 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 | 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 | | | |
| | 語文 通識 16 學分 | 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:資訊英文 | English for General Specific Purposes: English for Science and Technology | | | | | | 資訊電機學院 | | |
| | | 共通專業英語文:商管英文 | English for General Specific Purposes: English for Business Communication | | | | | | 管理學院 | | |
| | | 共通專業英語文:設計英文 | English for General Specific Purposes: English for Creative Design | | | | | | 創意設計學院 | | |
| | | 共通專業英語文:社科簡報英文 | English for General Specific Purposes: English Presentation for Social Sciences | 人文社會學院 | | | | | | | |
| | | 程式類 (4 學分) | 資訊與科技 | Information and Technology | 一 | 上 | 2 | 2 | 0 | | |
| | 應用程式設計 | | Computer Programming | 一 | 下 | 2 | 2 | 0 | | | |
| | 30 學 分 | 核心 通識 8 學 分 | 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 | | | | |
| 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 | 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。 | | | |

| 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) | |
| | | All-out Defense Education Military Training--Defense Mobilization All-out Defense Education Military Training--Defense Technology | | | | | | |
| | 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 | 講授課實施時間：(一)新生 訓練，(二)由服學組排定並 公告。 |
| 博雅 通識 6 學分 | 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、 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。 |
| 以 院 為 教 學 核 心 課 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 課 程 32 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 | | |

| 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) | | | |
| | 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 | | | | |
| | 分子生物學 | Molecular Biology | 四 | 上 | 2 | 2 | | | | |
| | 專業實習 | Practical Training | 四 | 下 | 1 | | | | | |
| 本系專業學程 | 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 | 「實務型課程」 | |
| | | 美容學原理與技術(二) | Cosmetology (2) | 二 | 下 | 2 | | 3 | 「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 | Aromatics and Application | 二 | 下 | 2 | 2 | | | 「實務型課程」 |
| | | 美容藥物學 | Pharmaceutical Cosmetics | 三 | 上 | 2 | 2 | | | 「學術型課程」 |
| | | 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」 |
| | | 化妝品分析檢驗學 | Assays for Cosmetics | 四 | 上 | 2 | 2 | | | 「實務型課程」 |
| | | 化妝品分析檢驗學實驗 | Assays for Cosmetics Laboratory | 四 | 上 | 1 | | 3 | | 「實務型課程」 |
| | 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 | | 「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」 |
| | | 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 | 三 | 上 | 2 | 2 | | | 「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) | |
| | | Planning and Management | | | | | | |
| | 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」 |
| | 食品工廠管理 | Management of Food Processing Plants | 四 | 上 | 2 | 2 | | 「學術型課程」 |
| 自由選修 25學分 | 食品加工實驗 | Food Processing Laboratory | 二 | 上 | 1 | | 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 | |
| | 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 | | |
| | 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 | | | |
| | 保健教學實務課程(一) | Teaching and Practicals(1) | 一 | 上 | 0 | 2 | | |
| | 保健教學實務課程(二) | Teaching and Practicals(2) | 一 | 下 | 0.5 | 2 | | 「大學部」學生最多採計「自由選修」2學分、「研究所」則以外加方式辦理。 |
| 保健教學實務課程(三)~(八) | Teaching and Practicals(3)~(8) | 二~四 | 上、下 | 0.5 | 2 | | | |

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，「以院為教學核心課程」12 學分，本系「系核心課程」32 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保健化妝品與醫美產業學程(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 106 學年度入學新生。(不適用 106 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：