

# 亞洲大學

## 104 學年度雙主修課程規劃

系列：保健營養生技學系

應修：43 學分

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)	
系核心學程 18 學分	營養保健導論	Introduction To Nutrition	一	上	2	2		
	營養學(一)	Nutrition (1)	一	下	2	2		
	食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2		
	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2		
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		
	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		
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	2	2		
化妝品學程 23 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		
	芳香學與應用	Aromatic and Application	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		
	機能性化妝品學暨實務	Functional Cosmetics	三	下	3	3		
	化妝品調製學實驗	Formulation & Production of Cosmetics Experiment	三	下	1		3	
	保健產品行銷與管理	Marketing and Management of Health Products	三	下	2	2		
	化妝品法規暨產業實務	Practical of Cosmetic Industry	四	上	2	2		
	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	
食品保健學程 27 學分	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		
	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		
	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		

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)	
營養科學學程 27學分	食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2		
	儀器分析暨實務	Instrumental Analysis	三	下	3		4	
	烘培學與專業技術	Bakery Technology and Professional Skills	三	下	2		3	
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	上	2	2		
	膳食計劃	Meal Planning	二	上	1	1		
	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		
	營養諮詢與教育	Nutrition Counseling and Education	三	上	2	2		
	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			

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) 申請日前一學期學業平均成績在該系原班級 50%(含)以內，並經面試合格者。

(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 43 學分，涵蓋系定必修 18 學分、學程選修 25 學分。

3.學程選修須從二年級上學期開始，自本學系開設之三學程中，擇一學程修習。

4.專技高考營養師應考資格規定：依考選部網頁公告為主。

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。

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。

系主任簽章：