

# 亞洲大學

## 103 學年度大學部入學新生四學年課程規劃

系別：保健營養生技學系

畢業總學分：128 學分

製表日期：103 年 11 月 20 日

105.04.27 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)		
校定必修32學分	國文類 (4學分)	文學賞析(含習作)	Literature Appreciation (including practice)	一	上	2	2		
		文學與生活(含習作)	Literature and Life (including practice)	一	下	2	2		
	英文類 (10學分)	英語聽講(一)	English Listening and Speaking (1)	一	上	3	4		
		英語聽講(二)	English Listening and Speaking (2)	一	下	3	4		
		英語閱讀與寫作	English Reading and Writing	二	上	2	2		
		實用英文	Practical English	二	下	2	4		
	核心通識課程 (五大領域，10學分)	健康 保健類 (2學分)	健康與生活	Health and Life	一	上	2	2	
		歷史與 文化類 (2學分)	歷史與文化	History and Culture	一	下	2	2	
		法律與 生活類 (2學分)	娛樂、智慧財產權與 法律	Entertainment and Intellectual Property Law	一	上	2	2	(三選一)
			法律與生活	Law & Life					
愛情、性別與法律			Love, Gender and Law						
藝術、 創意類 (2學分)		創意發想與實踐	Creative thinking and implementation	一	下	2	2	(二選一)	
		美學素養	Esthetics accomplishment						
資訊、 科技類 (2學分)		資訊與生活	Information and Life	一	上	2	2	(二選一)	
	資訊與科技	Information and Technology							
體育(一)~(四)		Physical Education (1)~(4)	一、二	上、下	0	2			
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 All-out Defense Education Military Training--Defense Mobilization All-out Defense Education	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	開課年級	開課學期	學分數	每週上課時數		備註
						講授	實習(驗)	
		Military Training--Defense Technolog						
	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。
	通識選修 (8 學分)	General Required (Core) Courses			8	每科目各 2	0	1.通識博雅課程分為 4 類： (1)人文類-1 (2)社會類-2 (3)自然類-3 (4)生活應用類-4 2.修習規定： (1)其中 8 學分須每一類各修 2 學分。 (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(符合健康力 2 次、關懷力 2 次、創新力 2 次及卓越力 2 次)，並完成學習成效評估，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。
院基礎學程 12 學分 College core requirements (必修)	普通化學	General Chemistry	一	上	3		3	
	普通化學實驗	General Chemistry Experiment	一	上	1		3	修習實驗課需先修或同時修正課
	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	修習實驗課需先修或同時修正課
	有機化學	Organic Chemistry	一	下	3		3	
	有機化學實驗	Organic Chemistry Experiment	一	下	1		3	修習實驗課需先修或同時修正課
系核心學程 29 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	
	食物學原理實驗	Principles of Food Science Laboratory	一	下	1		3	
	營養學實驗	Nutrition Laboratory	一	下	1		3	
	人體生理學	Human Physiology	二	上	2		2	
	分析化學	Analytical Chemistry	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	
	微生物學實驗	Microbiology Laboratory	二	下	1		3	
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	2		2	
	生物化學實驗	Biochemistry Laboratory	三	上	1		3	
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2		2	
分子生物學	Molecular Biology	四	上	2		2		
專業實習	Practical Training	四	下	1				

化妝品組專業學程(化妝品組必修)	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	Cosmetology for Health	二	下	2	2		
		芳香學與應用	Aromatics 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		
		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		
		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	
食品科學暨檢驗學程 27 學分 (食品技師學程)	食品科學暨檢驗學程 27 學分 (食品技師學程)	食品加工(一)	Food Processing (1)	二	上	2	2		
		食品加工實驗	Food Processing Laboratory	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 Laboratory	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 Laboratory	三	上	1		3	
		食品生物技術	Food Biotechnology	三	下	2	2		
		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		
營養科學學程 27 學分 (營養師學程)	營養科學學程 27 學分 (營養師學程)	膳食計畫	Meal Planning	二	上	1	1		若欲具專技高 考營養師應考 資格，必須加修 校外營養實習 6 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))，所修 學分可計為畢 業學分。
		膳食計畫實驗	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 Laboratory	三	上	1		3	
		營養評估	Nutrition Assessment	二	下	2	2		
		營養諮詢與教育	Nutrition Counseling and Education	二	下	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 Laboratory	三	上	1		3	
膳食療養學(二)	Dietary Therapy (2)	三	上	3	3				

		病例閱讀	Case 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 Internship	三	下	1	2			
		營養生化	Nutritional Biochemistry	四	上	2	2			
系自由(選修課程 共 16 學分		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				
		生醫美容材料	Materials for Cosmetology	三	下	2	2			
		整體造型設計	Modeling Design	三	上	2	2			
		文獻選讀	Literature Study	三	下	2	2			
		腸道與靜脈營養	Nutrition for Intestinal and Intravenous Application	三	下	2	2			
	長照與老人營養學	Nutrition and Long Term Care for the Elderly	四	上	2	2				
類別		科目名稱	英文名稱	修課年級	修課學期	學分數	每周上課時數		備註	
跨領域學程	院級跨領域學程(即同院跨系)	必修課程 6 學分	預防醫學	Preventive Medicine	三	下	2	2		
			保健食品概論	Introduction to Health Food	二	上	2	2		
			創新生技產業	Innovative Biotech Industry	二	上	2	2		
		選修課程 14 學分	營養科學綜論	Science in Nutrition	一	下	2	2		一、
			中醫藥保健學	Healthcare of Traditional Chinese Medicinal	一	下	2	2		二、
			保健植物學	Functional Food and Medicinal Crops	二	下	2	2		三、
	社區衛生保健		Community Health Promotion	二	下	2	2		四、 選修課程 20 學分開課。	
	醫療資源收集與應用		Medical Resource Network	三	上	2	2		五、 由學生選擇修讀其中 14 學分課程。	
			取樣及調查技術	Techniques in Sampling and Survey	三	下	3	3		
			老年科技與成功老化	Gerontechnology and Graceful Aging	四	上	2	2		
			菇類培養及發酵	Mushroom Cultivation and Fermentation	四	上	3	3		
		生物科技專利	Biotechnology Patents	四	下	2	2			
類別		科目名稱	英文名稱	修課年級	修課學期	學分數	每周上課時數	開課單位	備註	
中亞聯大跨領域學程	藥妝設計與開發學程 9 學分	品牌流行設計導論	Intorduction to Branding and Design Trends	三	上	2	2	亞洲大學 創意商品設計系	註 6 必修課按 9 學分開課	
		創意思考	Design Thinking	三	下	2	2	亞洲大學 創意商品設計系		
		中藥化妝品及實驗	Chinese herbal & laboratory	四	下	2	2	中醫大 藥用化妝品學系		
		藥妝品學	Cosmeceutics	四	下	3	3	中醫大 藥用化妝品學系		
	選修課程 6 學分	化妝品學	Introduction Cosmetology	二	上	2	2	亞洲大學 保健營養生技學系	一、 選修課按 14 學分開課，同學可選修 6 學分即可。 二、 選修課程「包裝容器設計學」與「包裝設計行銷與企劃」	
		芳香學與應用	Aromatic and Cosmetics	二	下	2	2	亞洲大學 保健營養生技學系		
		包裝容器設計學	Desigh on Package & software	三	上	2	2	中醫大 藥用化妝品學系		
		包裝設計	Packaging Design	三	上	2	2	亞洲大學 創意商品設計系		
		設計行銷與企劃	Marketing and Design Planming	四	上	2	2	亞洲大學 創意商品設計系		

			機能性化妝品學與實驗	Cosmetology & laboratory	四	上	2	2	中醫大藥用化妝品學系	計」學生修該課學分這得相互折抵
			美容醫學	Medical Cosmetics	四	上	2	2	中醫大藥用化妝品學系	
類 別	科目名稱		英文名稱	修課年級	修課學期	學分數	每 周 上 課 時 數	開 課 單 位	備 註	
跨 領 域 學 程 — 中 醫 藥 養 生 產 業 經 營 管 理 學 分 學 程	必 修 課 程 9 學 分	中醫養生學	Chinese medical life cultivation	二	上	2	2	中國醫中醫系		
		藥膳營養學	Chinese medicated diet and nutrition	二	下	2	2	亞大保健系		
		中醫藥養生產業經營管理	Chinese medical life Cultivation industrial management	三	上	3	3	亞大經管系/ 保健系合授		
		中草藥養生研究	Chinese medical life cultivation research	四	下	2	2	中國醫中資系		
	中 醫 藥 養 生 產 業 經 營 管 理 學 程 1 5 學 分  選 修 課 程 6 學 分	消費者行為	Consumer Behavior	二	上	3	3	亞大經管系		
		中醫與保健	Chinese medicine & health	二	上	2	2	中國醫中醫系		
		經絡保健學	Healthcare with meridian theory	二	上	2	2	中國醫中醫系		
		創意行銷暨企劃實務	Brand Management and Planning Practices	二	下	3	3	亞大經管系		
		保健植物學	Protective Food and Medicinal Crops	二	下	2	2	亞大保健系		
		零售流通業實務	Retail & Distribution Practicum	三	上	3	3	亞大經管系		
		生活中藥	Chinese medicine in daily	三	上	2	2	中國醫中醫系		
		品牌管理暨企劃實務	Brand Management and Planning Practices	三	下	3	3	亞大經管系		
		中醫養生管理	Chinese medical life Cultivation Management	三	下	2	2	中國醫中醫系		
		中藥保健食品	Health food in traditional Chinese medicine	三	下	2	2	中國醫中資系		
		中草藥新藥開發概論	Introduction to discovery & development of new Chinese herbal medicine	三	下	2	2	中國醫中資系		
		中草藥商品學	Commodity science of herbal products	四	上	2	2	中國醫中資系		
		中草藥產品開發研究	Discovery & development of Chinese herbal medicine	四	上	2	2	中國醫中資系		
		中藥藥品行銷管理學	Marketing & management of traditional Chinese medicines	四	下	2	2	中國醫中資系		

本系辦理實施「7+1」或「彈性」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1: 實作課實施時間暫定晨間 17:10~17:40。

註2: 講授課實施時間:(一)新生訓練 (二)由服學組排定並公告。

註3: 1.通識博雅課程分為 4 類:

- (1) 人文類--1
- (2) 社會類--2
- (3) 自然類--3
- (4) 生活應用類--4

2.修習規定:

- (1) 其中 8 學分必須每一類各修 2 學分。
- (2) 本課程每學分必須上滿 18 周,須於畢業前修習完畢。

註4: 學生含通識課程應修畢 128 學分(含)以上始能畢業,其中含通識課程(必修語文課程、核心通識及通識選修)32 學分,院基礎學程 12 學分、系核心學程 29 學分,並應至少修畢一個「系專業選修學程」,始能畢業,不足畢業學分數者,得自由選修除通識課程以外之其他課程、學程學分補足之。

註5: 「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(符合健康力 2 次、關懷力 2 次、創新力 2 次及卓越力 2 次),並完成學習成效評估,成績以 P/F(通過/不通過)計分,通過者以一學分計;為不納入通識選修及最低畢業學分。

註6: 103 全校跨領域學程,請於網址:<http://ac.asia.edu.tw/data/NOTE/103> 學年「跨領域學程」及「跨校跨領域學程」.doc 參考。

說明: .

1. 課程規劃適用於本學系 103 學年度入學新生。(不適用 103 學年度入學之轉學生)。
2. 在專業選修學程部份,化妝品組一定要選擇化妝品學程(23 學分)為必修;食品營養組得在食品保健學程(27 學分)與營養科學學程(27 學分)選擇一個學程為必修。
3. 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。
4. 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。
5. 營養科學學程為 27 學分,另若欲具專技高考營養師應考資格,必須加修校外營養實習 6 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)),所修學分可計為畢業學分。
6. **專技高考營養師應考資格規定:**需修滿營養課程、完成營養實習及領有畢業證書。營養課程是指曾修習(人體)生理學、營養學及實驗、生物化學、膳食療養及實驗、生命期營養、膳食計畫(膳食設計)及實驗、大量食物製備(團體膳食管理或餐飲管理或膳食設計與管理技術)及實驗、公共衛生營養(社區營養)、臨床營養、營養評估、應用病理(臨床病理或病理學)、營養生化(營養化學)或食品衛生與安全等學科至少七科,合計二十學分以上,每科目至多採計三學分。營養實習含臨床營養實習、膳食管理實習、社區營養實習及營養基礎實習共 7 學分之實習期滿成績及格,並有證明文件。除營養基礎實習在本系修習外,其餘應於校外營養單位實習。
7. **專技高考食品技師應考資格規定:**一、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校畢業,領有畢業證書,曾修習下列各領域相關課程,每領域至少一學科,每一學科至多採計三學分,合計至少七學科二十學分以上,其中須包括食品加工學(含實驗或實習)、食品化學、食品分析(含實驗或實習)、食品微生物學(含實驗或實習),有證明文件者:(一)食品化學領域相關課程:包括食品化學、食品生物化學、生物化學、食品添加物。(二)食品分析領域相關課程:包括食品分析(含實驗或實習)、食品儀器分析。(三)食品微生物領域相關課程:包括食品微生物學(含實驗或實習)、食品生物技術、發酵學、應用微生物學。(四)食品加工領域相關課程:包括食品加工學(含實驗或實習)、農產製造學、乳品加工學、肉品加工學、水產加工學、穀類加工學、蔬果加工學、烘焙學。(五)食品衛生領域相關課程:包括食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品衛生法規、食品安全管制系統。(六)食品工程領域相關課程:包括食品冷凍學、食品工程學、食品乾燥學、食品脫水學、食品機械、生物統計、食品單元操作。(七)食品營養:包括營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。二、公立或立案之私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校食品相當科、系、組、所、學程畢業,領有畢業證書者。所稱相當科、系、組、所、學程係指其所開設之必修課程符合第一款規定,且經考選部審議通過並公告者。三、普通考試相當類科考試及格,任有關職務滿四年,有證明文件者。四、高等檢定考試相當類科及格者。
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。

系主任簽章:

主導學院院長簽章: