

亞洲大學

103 學年度雙主修課程規劃

系別：保健營養生技學系

應修：43 學分

製表日期：102.03.29

102.06.21 系務會議通過

103.10.14 系課程委員會通過

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)	
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		

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)	
	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		
	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	
	烘焙學與專業技術	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	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：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。

5.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。

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：