

亞洲大學

101 學年度大學部入學新生 4 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：103.11.20 校課程委員會通過

104.04.22 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) | | |
| 必修語文課程 12 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 (8 學分) | 英文閱讀與寫作(一) | English Reading and Writing (1) | 一 | 上 | 2 | 2 | | |
| | | 英文閱讀與寫作(二) | English Reading and Writing (2) | 一 | 下 | 2 | 2 | 財經法律學系改為「法學英文閱讀與寫作(二)」 | |
| | | 英語聽講 | English Listening and Speaking | 二 | 上 | 2 | 2 | | |
| | | 實用英語 | Practical English | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| 校 定 必 修 (32 學 分) | 健康 保健 (2 學分) | 健康與生活 | Health and Life | 一 | 上 | 2 | 2 | | |
| | | 歷史與 文化 (2 學分) | 歷史與文化 | History and Culture | 一 | 下 | 2 | 2 | |
| | 法律與 生活 (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 (2 學分) | 美學素養 | Esthetics accomplishment | 一 | 下 | 2 | 2 | | (二選一) |
| | | 創意發想與實踐 | Creative thinking and implementation | | | | | | |
| | 資訊、 科技 (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、0 | 2、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 Military Training--Defense Technology | 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。 | |
| 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 (10學分) | 通識博雅課程 (四大類, 10學分) | General Required (Core) Courses | 一~四 | 上、下 | 10 | 每科目 各2 | 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)另2學分為院指定通識博雅課程, 管理、人文學院選修, 自然類、資訊、創意、健康學院選修人文類。 (3)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」為通識教育必須於在學期間至少參與8次(符合健力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。 |
| 院基礎課程 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 |
| | 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 30學分 (必修) | 食物學原理 | Principles of Food Science | 一 | 下 | 2 | 2 | |
| | 營養學(一) | Nutrition (1) | 一 | 下 | 2 | 2 | 原為二上改為一下; 原名為營養學, 更名為營養學(一); 原為三學分, 更改為2學分, 101修訂 |
| | 食物學原理實驗 | Principles of Food Science Experiment | 一 | 下 | 1 | | 3 |
| | 中醫藥保健學 | Healthcare of Traditional Chinese Medicine | 二 | 上 | 2 | 2 | 原為一下改為二上, 101修訂 |
| | 分析化學 | Analysis Chemistry | 二 | 上 | 2 | 2 | |
| | 化妝品學 | Introduction to Cosmetology | 二 | 上 | 2 | 2 | |
| | 人體生理學 | Human Physiology | 二 | 上 | 3 | 3 | 從營養學課程改為核心, 101修訂 |
| | 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 Experiment | 二 | 下 | 1 | | 3 |
| | 食品衛生與安全 | Food Hygiene and Safety | 三 | 上 | 2 | 2 | |
| | 生物化學(二) | Biochemistry (2) | 三 | 上 | 2 | 2 | |
| | 生物化學實驗 | Biochemistry Experiment | 三 | 上 | 1 | | 3 |
| | 生物統計學 | Biostatistics | 三 | 下 | 2 | 2 | 原3學分改為2學分; 從院基礎改為系核心, 101修訂 |
| 保健生物技術 | Health Biotechnology | 四 | 上 | 2 | 2 | 原名為「保健生計學」更改為保健生物技術, 原四下改為四上, 101修訂 | |
| 分子生物學 | Molecular Biology | 四 | 上 | 2 | 2 | | |
| | 美容學原理與技術(一) | Cosmetology (1) | 二 | 上 | 2 | 3 | |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------|-----------------|--------------------------------------|--|---|---|---|---|---|--|
| 化妝品專業選修學程(化妝品組必修) | 化妝品科技學程 27 學分 | 美容學原理與技術(二) | Cosmetology (2) | 二 | 下 | 2 | 3 | | |
| | | 美容中藥學 | Cosmetics in traditional Chinese medicine | 二 | 下 | 2 | 2 | | 原名為保健美容，更名為美容藥膳，原三下改為二下，101 修訂 |
| | | 芳香化學及應用 | Aromatic Chemistry and Application | 二 | 下 | 2 | 2 | | 101 新增課程 |
| | | 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 | | |
| | | 生醫美容材料 | Materials in Cosmetology | 三 | 上 | 2 | 2 | | 101 新增課程 |
| | | 應用界面化學 | Introduction of Surface Chemistry | 三 | 下 | 2 | 2 | | |
| | | 機能性化妝品學暨實務 | Functional Cosmetics | 三 | 下 | 3 | 3 | | |
| | | 醫學美容 | Medical Cosmetics | 三 | 下 | 2 | 2 | | 原為美容醫學，101 更名為醫學美容 |
| | | 化妝品調製學實驗 | Formulation & Production of Cosmetics Experiment | 三 | 下 | 1 | 3 | | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| | | 化妝品品質管制暨產業實務 | Practical of Cosmetic Industry | 四 | 上 | 2 | 2 | | 於 101 合併，更為四上開課 |
| | | 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 | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| 食品營養專業選修學程(食品營養組由二個學程中選一學程為必修) | 食品科學暨檢驗學程 27 學分 | 食品加工(一) | Food Processing (1) | 二 | 上 | 2 | 2 | | 原名為食品加工，更名為食品加工(一) |
| | | 食品加工實驗 | Food Processing Experiment | 二 | 上 | 1 | | 3 | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| | | 食品加工(二) | Food Processing (2) | 二 | 下 | 2 | 2 | | 101 新增課程 |
| | | 食品添加物 | Food Additives | 二 | 下 | 2 | | | 101 新增課程 |
| | | 食品分析 | Food Analysis (2) | 二 | 下 | 2 | 2 | | |
| | | 食品分析實驗 | Food Analysis Experiment | 二 | 下 | 1 | | 3 | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| | | 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 | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| | | 食品工程學 | Food Engineering | 三 | 上 | 3 | 3 | | 101 新增課程 |
| | | 保健天然物學 | Natural Healthcare | 三 | 下 | 2 | 2 | | |
| | | 保健天然物學實驗 | Natural Healthcare Experiment | 三 | 下 | 1 | | 3 | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| | | 食品化學 | Food Chemistry | 三 | 下 | 3 | 3 | | |
| | | 儀器分析 | Instrumental Analysis | 四 | 上 | 2 | 2 | | 101 新增課程 |
| | | 儀器分析實驗 | Instrumental Analysis Laboratory | 四 | 上 | 1 | | 3 | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| | 食品工廠管理 | Management of Food Processing Plants | 四 | 上 | 2 | 2 | | | |
| | 營養科學學程 27 學分 | 營養學實驗 | Nutrition Experiment | 一 | 下 | 1 | | 3 | 原二上改為一下，101 修訂 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 |
| 營養學(二) | | Nutrition (2) | 二 | 上 | 2 | 2 | | | |
| 膳食計劃 | | Meal Planning | 二 | 上 | 2 | 2 | | 原為二下改為二上，101 修訂 | |
| 膳食計劃實驗 | | Meal Planning Experiment | 二 | 上 | 1 | | 3 | 原為二下改為二上，101 修訂 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 | |
| 生命期營養 | | Nutrition Throughout Life Stages | 二 | 上 | 2 | 2 | | 原為二下改為二上，101 修訂 | |
| 膳食療養學(一) | | Diet Therapy (1) | 二 | 下 | 2 | 2 | | 原為三上改為二下，101 修訂 | |
| 膳食療養學實驗 | | Diet Therapy Experiment | 二 | 下 | 1 | | 3 | 原為三上改為二下，101 修訂 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 | |

| | | 營養評估 | Nutrition Assessment | 二 | 下 | 2 | 2 | | 原為三上改為二下，101 修訂 | 分)、社區營養實習(1 學分))，所修學分可計為畢業學分。 |
|---------------|-----------------|------------------|--|-----------------------------|---------------------|-----|--------|---|---|--|
| | | 大量食物製備 | Quantity Food Production | 三 | 上 | 2 | 2 | | 原為三下改為三上，101 修訂 | |
| | | 大量食物製備實驗 | Quantity Food Production Experiment | 三 | 上 | 1 | | 3 | 原為三下改為三上，101 修訂 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 | |
| | | 膳食療養學(二) | Diet Therapy (2) | 三 | 上 | 3 | 3 | | 原為三下改為三上，101 修訂 | |
| | | 營養文獻選讀 | Selected Readings in Nutrition | 三 | 下 | 1 | 1 | | 101 新增課程 | |
| | | 臨床營養 | Clinical Nutrition | 三 | 下 | 2 | 2 | | | |
| | | 營養基礎實習 | Basic Nutrition Practicum | 三 | 下 | 1 | 2 | | 原 2 學分改為 1 學分，101 修訂 | |
| | | 公共衛生營養學 | Public Health Nutrition | 三 | 下 | 2 | 2 | | 原為四上改為三上，101 修訂 | |
| | | 營養生化 | Nutritional Biochemistry | 四 | 上 | 2 | 2 | | 101 新增課程 | |
| 系自由選修課程共 6 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 | | | | |
| 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 | |
| 跨領域課程 | 院級跨領域課程 (即同院跨系) | 健康照護與保健生技學程 6 學分 | 必修課程 | 預防醫學 | Preventive Medicine | 三 | 下 | 2 | 2 | 一、選修課程按 20 學分開課。 二、由學生選擇修讀其中 14 學分課程。 |
| | | | 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 | 社區衛生保健 | Health Promotion Of Community | 二 | 下 | 2 | 2 | | | |
| | | 醫療資源收集與應用 | Medical Resource Network | 三 | 上 | 2 | 2 | | | |
| | | 老年科技與成功老化 | Gerotechnology and successful aging | 四 | 上 | 2 | 2 | | | |
| | | 營養科學綜論 | The Science of Nutrition | 一 | 下 | 2 | 2 | | | |
| | | 中醫藥保健學 | Healthcare of Traditional Chinese Medicine | 一 | 下 | 2 | 2 | | | |
| | | 保健植物學 | Protective Food and Medicinal Crops | 二 | 下 | 2 | 2 | | | |
| | | 取樣及調查技術 | Techniques in Sampling and Survey | 三 | 下 | 3 | 3 | | | |
| | | 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 | | | |

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：英文類課程，原則上日、夜間部學生不可跨修，除特殊情況，經學生所屬系所主管同意，始可跨修。

註 2：通識博雅課程：

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)另 2 學分為院指定通識博雅課程，各學院修習類別如下：
 - A. 管理、人文學院選修自然類。
 - B. 資訊、創意、健康學院選修人文類。
 - (3)本課程每學分皆須上滿 18 週，須於畢業前修習完畢。

註 3: 101 全校跨領域學程，請於網址：<http://ac.asia.edu.tw/data/NOTE/亞洲大學 101 學年全校跨領域學程.doc> 參考。

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 15 學分、系核心學程 33 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 6：102 全校跨領域學程，請於網址：<http://ac.asia.edu.tw/data/NOTE/102 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 101 學年度入學新生。(不適用 101 學年度入學之轉學生)。
2. 在專業選修學程 27 學分部份，化妝品組一定要選擇化妝品科技學程(27 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：