

亞洲大學

100 學年度大學進修部入學新生 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：102.11.8 校課程委員會通過

103.06.16 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32學分	基礎教育22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	一	下	2	2	
		英語聽講	English Listening and Speaking	二	上	2	2	
		實用英語	Practical English	二	下	2	2	
		健康與生活	Health and Life	一	下	2	2	原則上日、夜間部學生不可跨修
		歷史與文化	History and Culture	一	上	2	2	
		資訊與生活	Information and Life	一	下	2	2	
		法律與生活	Law & Life	二	上	2	2	
		美學素養	Esthetics accomplishment	二	下	2	2	
		體育(一)	Physical Education (1)	一	上	0	2	
		體育(二)	Physical Education (2)	一	下	0	2	
		體育(三)	Physical Education (3)	二	上	0	2	
	體育(四)	Physical Education (4)	二	下	0	2		
校定必修32學分	通識選修10學分	通識博雅課程	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：每一類至少需一修2學分，修滿10學分，始得畢業。 3.通識教育開授科目，請參閱本校通識教育中心公布之課程規劃。
系定必修課程50學分	普通化學	General Chemistry	一	上	2	2		
	普通生物學	General Biology	一	上	2	2	原為一下，修訂為一上(95修訂)	
	食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2		
	微積分	Calculus	一	下	2	2		
	食物製備	Food Preparation	一	下	2	2		
	中醫藥保健學	Healthcare of Traditional Chinese Medicine	一	下	2	2		
	有機化學	Organic Chemistry	一	下	2	2		
	生物科技概論	Introduction to Biology	二	上	2	2		
	營養學(一)	Nutrition(1)	二	上	2	2		
	化妝品學	Introduction to Cosmetology	二	上	2	2		
	分析化學	Analysis Chemistry	二	下	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			
	保健天然物文獻整合與應用	Integrating and Application of Natural Herbal Literature	三	上	2	2		原保健生技網路資源利用改保健食品文獻整合與網路資源利用，99修訂	
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2			
	保健食品概論	Introduction to Health Food	三	上	2	2			
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2			
	文獻選讀	Selected Readings	三	下	2	2			
	保健天然物學	Natural Healthcare	三	下	2	2			
	毒物學	Introduction to Toxicology	三	下	2	2			
	分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2			
	專業英文	Professional English	四	上	2	2			
	營養生化	Nutritional Biochemistry	四	上	2	2			
保健生技學	Healthcare Biotechnology	四	下	2	2				
化妝品科技學程 22學分	美容學原理與技術(一)	Cosmetology (1)	二	上	2	4			
	應用界面化學	Introduction of Surface Chemistry	三	下	2	2		原二下改三下，99修訂	
	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			
	保健美容	Health and Nutrition Cosmetology	三	下	2	2			
	機能性化妝品學	Functional Cosmetics	三	下	2	2			
	皮膚生理學	Physiology of the Skin	二	下	2	2		原三下改二下，99修訂	
	化妝品品質管制	Cosmetic Quality Control	三	下	2	2			
	化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	2	2			
	香草創意料理暨實務	The Course of Herbs Creative Cuisine	三	下	2	3		102-1 修訂	
學程選修 (修滿46學分即可)	食品保健學程 30學分	食品加工學(一)	Food Processing(1)	二	上	2	2		
		食品分析	Food Analysis	二	下	2	2		
		食品加工學(二)	Food Processing (2)	二	下	2	2		
		食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
		中醫食療學	Chinese Medicated and Nutritional Diet	三	下	2	2		原保健天然物應用學改中醫食療學，99修訂
		食品化學	Food Chemistry	三	下	2	2		
		食品添加物	Food Additives	四	上	2	2		
		食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	上	2	2		
		校外實習	Practicum--basic	四	上	1	1		
		烘焙學及烘焙學專業技術	Bakery Science and Professional Skills in Bakery Technology	四	上	3	4		
		異國輕食料理暨實務	The Mediterranean Light and Healthy Cuisine	四	下	3		4	102-2 修訂
		中餐烹調學及中餐烹調學專業技術	Chinese Cooking and Chinese Cooking Technique	四	下	3	4		
		保健食品開發與應用	Health Food development and application	四	下	2	2		
食品品質管制	Food Quality Control	四	下	2	2				

營養科學學程 18學分	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2		
	膳食計畫	Meal Planning	二	下	2	2		
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	下	2	2		
	生命期營養	Nutrition throughout Life-stages	二	下	2	2		
	膳食療養學(一)	Dietary Therapy (1)	三	上	2	2		
	營養評估	Nutrition Assessment	三	上	2	2		
	大量食物製備	Quantity Food Production	三	下	2	2		
	臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2		
	膳食療養學(二)	Dietary Therapy (2)	三	下	2	2		

說明：

1. 適用於 100 學年度入學者。本系畢業最低學分數 128，其中含校定必修 32 學分，系定必修 50 學分，學程選修 46 學分。
2. 學程選修可從學程選修科目中自由選修 46 學分即可。
3. 本系自由選修課程科目准許跨系或跨學制選修，惟科目名稱必須與本系相符，或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 10 學分。

系主任簽章：

主導學院院長簽章：