

亞洲大學

九十九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：99.11.17 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)	必修語文課程 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	(二選一)	
		中國語文能力表達	Chinese Language Proficiency						
	12學分 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		
		英語聽講	English Listening and Speaking	二	下	2	2		
		實用英語	Practical English	三	下	2	2		
	核心通識課程 (五大領域 10學分)	健康保健	健康與生活	Health and Life	一	上	2	2	
		歷史與文化	歷史與文化	History and Culture	一	下	2	2	
		法律與生活	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		文化產業創意美學	Cultural Industry and Creative Aesthetics	一	下	2	2	(三選一)	
		發現生活新創意	Living with New Creations						
		創意美學設計	Creative Aesthetic Design						
資訊、科技		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			
軍訓(一)(二)		Military Practice (1)(2)	一	上、下	0、0	2、2			
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.本課程為四類,即人文類、社會類、自然類、生活應用類。10學分之中的8學分,每位學生各類須各選修2學分;另剩餘2學分各學院學生則須依各學院從四大類中規定之其中一類中選修一健康學院須選修「自然類」、資訊學院須選修「人文類」、管理學院須選修「人文類」、人文社會學院須選修「人文類」、創意設計學院須選修「人文類」。 2.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。		
	通識教育講座 (不納入畢業學分)	General Required Lecture Series (non-credit)	一~四	上、下	1		「通識教育講座」為通識教育必修,大學日間部須於在學期間至少參與8次大型演講,成績以P/F(通過/不通過)計分,通過者以一學分計;惟不納入通識教育及最低畢業學分。		
院基礎學程 21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	2		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		原為一下,修訂為一上(95修訂)	
	普通生物學實驗	General Biology Experiment	一	上	2		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	2		3	修習實驗課需先修或同時修正課	
	生物科技概論	Introduction to Biotechnology	二	上	3	3			
	生物統計學	Biostatistics	三	下	3	3			
系核心學程 24學分 (必修)	食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2			
	中醫藥保健學	Healthcare of Traditional Chinese Medicine	一	下	2	2			
	營養學	Nutrition	二	上	3	3			
	分析化學	Analysis Chemistry	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			
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2			
	文獻選讀	Selected Readings	三	下	1	1			
	分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2			
保健生技學	Introduction to Health Biotechnology	四	下	2	2				
化妝品組專業學程 (化妝品組必修)	化妝品科技學程 27學	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		
		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		
		保健美容	Health and Nutrition Cosmetology	三	下	2	2		
	機能性化妝品學暨實務	Functional Cosmetics	三	下	3	3			

分	皮膚生理學	Physiology of the Skin	二	下	2	2		原三下改二下，99 修訂
	化妝品調製學實驗	Formulation & Production of Cosmetics Experiment	三	下	2		3	
	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		
	化妝品分析檢驗學實驗	Testing of Cosmetics Experiment	四	上	2		3	
	化妝品產業實務	Practical of Cosmetic Industry	四	下	2	2		原產業實務改化妝品產業實務，99 修訂
食品 保健學 程 27 學 分	食品加工	Food Processing	二	上	2	2		
	食品加工實驗	Food Processing Experiment	二	上	2		3	
	食品分析	Food Analysis	二	下	2	2		
	食品分析實驗	Food Analysis Experiment	二	下	2		3	
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
	食品微生物實驗	Food Microbiology Experiment	三	上	2		3	
	生物化學實驗	Biochemistry	三	上	2		3	
	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	2		3	
	食品化學	Food Chemistry	三	下	3	3		
	機能性食品評估	Functional Food Assessment	四	上	2	2		
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	上	2	2		
	保健食品開發與應用	Health Food development and application	四	下	2	2		
	食品 營養 組 專 業 學 程 (食 品 營 養 組 由 二 個 學 程 中 一 個 學 程 為 必 修)	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2	
營養學實驗		Nutrition Experiment	二	上	2		3	
膳食計劃		Meal Planning	二	下	2	2		
膳食計劃實驗		Meal Planning Experiment	二	下	2		3	
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		
膳食療養學實驗		Dietary Therapy Experiment	三	上	2		3	
營養評估		Nutrition Assessment	三	上	2	2		
大量食物製備		Quantity Food Production	三	下	2	2		
大量食物製備實驗		Quantity Food Production Experiment	三	下	2		3	
臨床營養		Clinical Nutrition	三	下	2	2		
膳食療養學(二)		Dietary Therapy (2)	三	下	2	2		
營養基礎實習		Basic Nutrition Practicum	三	下	1	2		
公共衛生營養學		Public Health Nutrition	四	上	2	2		

註：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。

說明：

- 適用於九十九學年度入學者。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 21 學分、系核心學程 24 學分，專業學程 27 學分及自由選修 24 學分。在專業學程 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，餘不足 128 學分之學分數，

需修習本系另一個系專業選修學程之全部課程或另自由選修除通識課程以外之其他課程以補足其不足學分數。

2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. **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。
6. **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。
7. **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：