亞洲大學

九十八學年度大學進修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:101.5.16 校課程委員會通過

類	別	科目名稱	英文名稱	修課	修課	學分數		上課時數	備 註
	1		Literature Appreciation (including	年級	學期		講授	實習(驗)) ·
		文學賞析(含習作)	practice)	-	上	2	2		
		文學與生活(含習作)	Literature and Life (including practice)	_	下	2	2		
		英文閱讀與寫作(一)	English Reading and	_	上	2	2		
		英文閱讀與寫作(二)	Writing (1) English Reading and Writing	_	下	2	2		
	基	英語聽講	English Listening and Speaking	=	上	2	2		
	礎 教育	實用英語	Practical English	=	下	2	2		
		健康與生活	Health and Life	_	下	2	2		原則上日、夜間部 學生不可跨修
校	22	歷史與文化	History and Culture	_	下	2	2		
定	學	資訊與生活	Information and Life	_	上	2	2		
必	分	法律與生活	Law & Life	=	上	2	2		
修		創意美學設計	Creative Aesthetic Design	=	下	2	2		
32 學		體育(一)	Physical Education (1)		上	0	2		
分		體育(二)	Physical Education (2)	 	下上	0	2 2		
<i>"</i>		體育(三) 體育(四)	Physical Education (3) Physical Education (4)		下	0	2		
		短月(四)	Firysical Education (4)		<u>'</u>	0			1.本校通識教育課程分
	通識教育10學分	通識教育課程	General Required (Core) Courses		上、下	10	每科 目 各2		為人文類、社會類、 自然類及生活應用 類等四大領域。每學 生須修習通識教育 課程至少10學分, 且每一領域至少選 修2學分。 2.通識教育開授科目, 請拿閱本校通識教 育中心公布之課程 規劃。
		普通化學	General Chemistry	_	上	2	2		
		普通生物學	General Biology	_	上	2	2		原為一下,修訂為一上 (95修訂)
		食物學原理	Principles of Food Science	1	下	2	2		
		微積分	Calculus	1	下	2	2		
		食物製備	Food Preparation	1	下	2	2		
	系	中醫藥保健學	Healthcare with Traditional Chinese Medicines	_	下	2	2		
	定 必	有機化學	Organic Chemistry	_	下	2	2		
	修	生物科技概論	Introduction to Biology	=	上	2	2		
	課	營養學(一)	Nutrition(1)	=	上	2	2		
	程 50	化妝品學	Introduction to Cosmetology	=	上	2	2		
學 分		分析化學	Analysis Chemistry	=	下	2	2		
		生物化學(一)	Biochemistry (1)	=	下	2	2		
		微生物學	Microbiology	=	下	2	2		
		食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety		上	2	2		
		保健生技網路資源利用	Application of Internet for health biotechnology	 =	上	2	2		

		保健食品概論	Introduction to Health Food	E	上	2	2	
		生物統計學	Biostatistics	트	下	2	2	
		文獻選讀	Selected Readings	E	下	2	2	
		保健天然物學	Natural Healthcare	11	下	2	2	
		毒物學	Introduction to Toxicology	i.	下	2	2	
		分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2	
		專業英文	Professional English in Food and Nutrition	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	美容學原理與技術(一)	Cosmetology (1)	11	上	2	4	
		應用界面化學	Introduction of Surface Chemistry	=	下	2	2	
		美容藥物學	Pharmaceutical Cosmetics	E	上	2	2	
		化妝品調製學	Formulation & Production of Cosmetics	Щ	上	2	2	
	科	生醫美容材料	Materials in Cosmetology	=	上	2	2	
	技 學	保健美容	Health and Nutrition Cosmetology	Ξ	下	2	2	
	程	機能性化妝品學	Functional Cosmetics	Щ	下	2	2	
	22 學	皮膚生理學	Physiology of the Skin	Щ	下	2	2	
	分	化妝品品質管制	Cosmetic Quality Control	Щ	下	2	2	
		化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	2	2	
		食品加工學(一)	Food Processing(1)	11	上	2	2	
		食品分析	Food Analysis	11	下	2	2	
	食品口	食品加工學(二)	Food Processing (2)	11	下	2	2	
		食品微生物	Food Microbiology	Щ	上	2	2	
學程		保健天然物應用學	Applied Natural Products	Щ	下	2	2	
選修 (修滿		食品化學	Food Chemistry	111	下	2	2	
46 學	保 健	食品添加物	Food Additives	四	니	2	2	
分即 可)	學程	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	上	2	2	
	29 學 分	校外實習	Practicumbasic	四	上	1	1	
		烘焙學及烘焙學專業技術	Bakery Science and Professional Skills in Bakery Technology		上	3	4	
		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	人體生理學	Human Physiology	-1	上	2	2	
	養 科	膳食計劃	Meal Planning	ニ	下	2	2	
	學	營養學(二)	Nutrition (2)	ニ	下	2	2	
	· 學 程	生命期營養	Nutrition throughout Life-stages	ニ	下	2	2	
	22 學 分	膳食療養學(一)	Dietary Therapy (1)	트	上	2	2	
		營養評估	Nutrition Assessment	트	上	2	2	
		大量食物製備	Quantity Food Production	Ξ	下	2	2	

	臨床營養	Clinical Nutrition	111	下	2	2	
	膳食療養學(二)	Dietary Therapy (2)	111	下	2	2	

說明:

- 1. 適用於九十八學年度入學者。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: