

亞洲大學

九十七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：97 年 4 月 26 日

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)	國 文 類	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						
	英 文 類	實 用 英 文 類	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 文 類	實用商用英文	Practical Business English	三	下	2	2	(四選一)
			英美文學與文化作品導讀	Introduction to English and American Literature and Culture					
			全民英文檢定	General English Proficiency Test					
	口語溝通技巧	Oral Communication Skills							
	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、宗教與哲學	歷史與文化	History and Culture	一	下	2	2	(二選一)
			宗教與哲學	Religion and Philosophy					
法律與生活		娛樂、智慧財產權與法律	Entertainment and Intellectual Property Law	一	下	2	2	(三選一)	
		法律與生活	Law & Life						
		愛情、性別與法律	Love, Sex 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)	Service and Learning(1)(2)	一	上、下	0、0	1.5、1.5		服務教育實施時間暫定晨間七時至八時、或午間十二時至十三時、或傍晚十七時至十八時。
通識選修 (10學分)	通識教育課程 (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。
院定必修 課程 15學分 College core requirements	普通化學	General Chemistry	一	上	3	3		
	普通化學實驗	General Chemistry Lab.	一	上	2		3	原為1學分, 修訂為2學分(95修訂) 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 Lab.	一	上	2		3	原為一下, 修訂為一上(95修訂) 原為1學分, 修訂為2學分(95修訂) 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 Lab.	一	下	2		3	原為1學分, 修訂為2學分(95修訂) 修習實驗課需先修或同時修正課
系定必修 43學分	食物學原理	Principles of Food Science	一	上	2	2		
	微積分	Calculus	一	下	3	3		
	食物製備	Food Preparation	一	下	2	2		
	營養學(一)	Nutrition (1)	一	下	2	2		原為二上, 95修訂
	人體生理學	Human Physiology	二	上	3	3		
	食品加工學(一)	Food Processing (1)	二	上	2	2		
	中藥概論	Introduction to Chinese Material Medica	二	上	2	2		
	食品化學	Food Chemistry	二	上	3	3		
	分析化學	Analysis Chemistry	二	上	2	2		
	本草學	Herbology of Chinese Material Medica	二	下	2	2		
	生物化學(一)	Biochemistry (1)	二	下	3	3		
	膳食計劃	Meal Planning	二	下	2	2		
	生物化學實驗	Biochemistry Lab.	三	上	2		3	原為1學分改為2學分, 95修訂 修習實驗課需先修或同時修正課

		微生物學	Microbiology	三	上	2	2		
		生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	3	3		原為自由選修改為系定必修,95修訂
		食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	下	2	2		
		生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2		
		分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2		
		食品生物技術	Food biotechnology	四	下	2	2		此4門選擇一門課來修習
		營養生物技術	Nutrition biotechnology						
		中藥生物技術	Chinese Material Medica biotechnology						
		化妝品生物技術	Cosmetics biotechnology						
領域選修20學分(四個領域選擇二個領域來修習)	中藥保健領域10學分	中藥保健概論	Introduction to Chinese Material Medica Health care	二	上	2	2		
		中藥炮製學	Formulations of Chinese Material Medica	二	下	2	2		
		生藥學	Pharmacognocny	三	上	2	2		原名為生藥學(一),97更改為生藥學
		中藥方劑學	Pharmacoceutics of Chinese Material Medica	四	上	2	2		
		中醫營養食療學	Chinese Medicated and Nutritional Diet	四	下	2	2		原名為藥膳食療學,96更名為中醫營養食療學
	化妝品科技領域10學分	化妝品概論	Introduction to Cosmetology	二	下	2	2		原為自由選修,96更改為選修
		應用界面化學	Applied Surface Chemistry	三	下	2	2		
		化妝品調製學	Formulation and Production of Cosmetics	三	下	2	2		原為自由選修,96更改為選修
		化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	2	2		96新增(94前之程規畫仍有此課程)
		美容醫學	Aesthetic Medicine	四	下	2	2		
	食品科技領域10學分	食品加工學(二)	Food Processing (2)	二	下	2	2		
		食品添加物	Food Additives	二	下	2	2		
		食品分析	Food Analysis	三	下	2	2		
		食品微生物	Food Microbiology	三	下	2	2		
		保健食品概論	Introduction to Health Food	四	上	2	2		
	營養保健領域10學分	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		原為二下,95修訂
		生命期營養	Nutrition throughout Life-stages	二	下	2	2		原為3學分,改為2分(95更改)原為學程選修
		膳食療養學(一)	Diet 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		
自由選修18學分	食物製備實驗	Food Preparation Lab.	一	下	2		3	原為3堂改為2堂,95修訂。再由2堂改為3堂,96修訂。修習實驗課需先修或同時修正課	
	食品加工學實驗	Food Processing Lab	二	上	2		3	原為1學分改為2學分,95修訂原為學程選修,96更改為自由選修修習實驗課需先修或同時修正課	
	營養學實驗	Nutrition Lab.	二	上	2		3	原為學程選修,96更改為自由選修修習實驗課需先修或同時修正課	
	膳食計劃實驗	Meal Planning Lab.	二	下	2		3	96新增修習實驗課需先修或同時修正課	

中藥炮製學實驗	Formulations of Chinese Material Medica Lab.	二	下	2		3	
中醫概論	Introduction to Chinese Medicine	二	下	2	2		原為學程選修，97 更改為自由選修
彩妝學專業技術	Body Skin Techniques	三	上	2		3	請自備彩妝箱、原為二上
膳食療養學實驗(一)	Diet Therapy Lab.(1)	三	上	2		3	原為 1 學分改為 2 學分，95 修訂 原為學程選修，96 更改為自由選修 修習實驗課需先修或同時修正課
生藥學實驗	Pharmacognocny Lab	三	上	2		3	
營養基礎實習	Basic Nutrition Practicum	三	上	1	2		需再修臨床營養實習(3 學分)、膳食管理實習(2 學分)、社區營養實習(1 學分)，此門課方可認列畢業學分。
食品品質管制	Food Quality Control	三	上	2	2		原二上改為三上，96 修訂
微生物學實驗	Microbiology Lab	三	上	2		3	95 新增 修習實驗課需先修或同時修正課
食品分析實驗	Food Analysis Lab.	三	下	2		3	原為 1 學分改為 2 學分，95 修訂 原為學程選修，96 更改為自由選修 修習實驗課需先修或同時修正課
公共衛生營養學	Public Health Nutrition	三	下	2	2		原為學程選修，96 更改為自由選修
大量食物製備實驗	Quantity Food Production Lab	三	下	2		3	原為 1 學分改為 2 學分，95 修訂 原為學程選修，96 更改為自由選修 修習實驗課需先修或同時修正課
食品微生物實驗	Food Microbiology Lab.	三	下	2		3	原為 1 學分改為 2 學分，95 修訂 原為學程選修，96 更改為自由選修 修習實驗課需先修或同時修正課
美膚學專業技術	Mack - up Cosmetological Techniques	三	下	2		3	請自備護膚產品.原為 2 下
組織培養概論	Introduction to Tissue culture	三	下	2	2		
中藥藥理研究方法概論	Introduction to Research Method in Pharmacology of Chinese Material	三	下	2	2		95 改原 3 上
臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	3	3		
化妝品調製學實驗	Cosmetics Formulation Laboratory	三	下	2	3		
膳食療養學(二)	Diet Therapy(2)	三	下	2	2		
膳食療養學實驗(二)	Diet Therapy Lab.(2)	三	下	2		3	
烘焙學	Bakery Science	四	上	1	1		原二上改為四上，96 修訂
烘焙學專業技術	Professional Skills in Bakery Technology	四	上	2		3	原二上改為四上，96 修訂
中藥方劑學實驗	Pharmacocetics of Chinese Material Medical Lab.	四	上	2		3	
臨床營養實習	Clinical Nutrition Practicum	四	上	3			至少 192 小時，大三暑假修畢
膳食管理實習	Dietary Management Practicum	四	上	2			至少 128 小時，大三暑假修畢
社區營養實習	Community Nutrition Practicum	四	上	1			至少 64 小時，大三暑假修畢
校外實習	Practicum--basic	四	上	1	0		須於大四上學期結束前修習完畢 (至少 160 小時) 更名為校外實習(原名為專業實習-基礎，96 更名)
化妝品分析檢驗學實驗	Cosmetics Analysis Laboratory	四	上	2	3		
化妝品產業概論	Introduction to Cosmetics Industry	四	上	2			
營養生化	Nutritional Biochemistry	四	上	2	2		原為保健營養學程改為自由選修，95 修訂
專題研究	Research Project	四	下	3	3		

中餐烹調學	Chinese Cooking	四	下	1	1		
中餐烹調學專業技術	Chinese Cooking Techniques	四	下	2		3	
細胞生物學	Cell biology	四	下	2	2		
基因工程學	Genetic engineering	四	下	2	2		

說明：.

1. 領域選修學分如超過領域選修規定學分數，可認列為自由選修學分(95 新增)
2. 適用於九十七學年度入學者。畢業最低學分數 128，其中含校定必修 32 學分，院定必修課程 15 學分，系定必修共同專業科目 43 學分，領域選修 20 學分(至少選擇修習二個領域)，自由選修 18 學分。領域選修學分如超過領域選修規定學分數，可認列為自由選修學分。
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. 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 5 學分。
5. 中餐烹調學必須與中餐烹調專業技術同時修課，方可將學分認列。
6. 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。
7. **營養師應考資格規定：**需修滿營養課程及完成營養實習。營養課程是指需修習(人體)生理學、營養學(一)(二)及營養學實驗、生物化學、膳食療養(一)(二)及實驗(一)(二)、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 20 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，除營養基礎實習在本系修習外，其餘應於在醫院單位實習。
8. **食品技師應考資格規定：**需修習食品加工學及實驗(實習)、農產製造學、食品化學、食品分析及實驗(實習)、營養化學、食品冷凍學、食品工程學、營養學、食品微生物學及實驗(實習)、食品生物化學、食品品質管制、乳品加工、肉品加工學、穀類加工、食品乾燥學、食品儀器分析、食品衛生學、生物化學、食品包裝學、儀器分析、乳品學、水產加工、穀類化學及加工、肉類學、烘焙學、蔬果加工、食品添加物、食品脫水學、食品機械、食品管理學、食品衛生與安全、食品科學概論、食品工廠管理等學科至少七科，每學科至多採計 3 學分，合計 20 學分以上，其中須包括食品加工學及實驗(實習)、食品化學、食品分析及實驗(實習)、食品微生物學及實驗(實習)。
9. **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：