

中華科技大學四技日間部生物科技系化妝品生技組課程規畫表(109學年度入學)

109年4月6日108學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

| | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 學分數 | 時數 |
|------|---------------|--|-----------|-----------|-------------|--|-----------|------------|--------------|--|-----------|-----------|-------------|--|-----------|-----------|-----|----|
| | 科目 | | 一學期 學分 | 二學期 學分 | 科目 | | 一學期 學分 | 二學期 學分 | 科目 | | 一學期 學分 | 二學期 學分 | 科目 | | 一學期 學分 | 二學期 學分 | | |
| 學校必修 | 通識課程(一)中華人文 | | | | 通識課程(四)(五) | | | | 通識課程(六) | | | | | | | | 25 | 30 |
| | 通識課程(三) | | | | 體育(三) | | | | | | | | | | | | | |
| | 體育(一)(二) | | | | 英文實習(一)(二) | | | | | | | | | | | | | |
| | 英文(一)(二) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 國文(一)(二) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 勞作教育 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 服務學習 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | | |
| 學院必修 | 通識課程(二)健康產業概論 | | | | 營養學 | | | | 銀髮食療保健 | | | | | | | | 32 | 32 |
| | 食品衛生與安全 | | | | 應用微生物 | | | | 健康科技軟體應用與設計 | | | | | | | | | |
| | 食品科學概論 | | | | 保健食品概論 | | | | 食藥材成本控制與分析 | | | | | | | | | |
| | | | | | 大數據應用與程式設計 | | | | 健康產業市場/職場分析 | | | | | | | | | |
| | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | | |
| 學系必修 | 生物學(一) | | | | 生物化學(一) | | | | 專題製作(一)(二) | | | | 專題討論(一)(二) | | | | 41 | 42 |
| | 生物技術(一) | | | | 有機化學實驗 | | | | 化妝品生技 | | | | 成長實習 | | | | | |
| | 化學實驗 | | | | 應用微生物學實驗 | | | | 生物科技英文文獻選讀 | | | | | | | | | |
| | 化學 | | | | 有機化學 | | | | | | | | | | | | | |
| | 生物學(二) | | | | 生物化學(二) | | | | | | | | | | | | | |
| | 生物學實驗 | | | | 分子生物學 | | | | | | | | | | | | | |
| | 生物技術(二) | | | | 生物化學實驗 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 分子生物學實驗 | | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | | |
| | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | 小計 | | | | | |
| 學校選修 | ◎進階英文(一)(二) | | | | ◎進階英文(三)(四) | | | | 體育進階(一)(二) | | | | | | | | 30 | 30 |
| | | | | | | | | | 單訓(一)(二) | | | | | | | | | |
| 學院選修 | 健康科技概論 | | | | 保健膳配配方設計 | | | | 寵物食品配方設計 | | | | 智財權概論 | | | | 30 | 30 |
| | 咖啡美學 | | | | 實驗設計 | | | | 寵物美容與保健 | | | | 飲食市場行銷 | | | | | |
| 選修科目 | 養生餐實作 | | | | 產婦膳食設計 | | | | 婦女保健 | | | | | | | | 30 | 30 |
| | 美學創意設計 | | | | 創業與店面經營管理 | | | | 人際關係溝通 | | | | | | | | | |
| | 美容保健概論 | | | | 環境科學概論 | | | | ◎醫學生技 | | | | 芳療保健 | | | | 30 | 30 |
| | 檢驗醫學概論 | | | | 農藝生技概論 | | | | ◎生物科技特論 | | | | 養生膳膳 | | | | | |
| | 生技醫學美容儀器分析 | | | | 醫學生技概論 | | | | 幹細胞工程學 | | | | 生物產業趨勢與管理 | | | | | |
| | 儀器分析概論 | | | | 生技產業安全與衛生 | | | | 生活毒物學 | | | | 銀髮族健康照護產業 | | | | | |
| | 生理學 | | | | 生技基礎程式設計 | | | | 美容證照實習 | | | | 銀髮族生技健康經營策略 | | | | | |
| | | | | | 生技應用程式設計 | | | | 化妝品調製 | | | | 實驗動物概論 | | | | | |
| | | | | | 基礎護膚生理學 | | | | 保養品生技產業安全與衛生 | | | | 社區樹木保護 | | | | | |
| | | | | | 芳療保健實務 | | | | 歐式按摩暨生技網絡養身 | | | | 美體食品生物技術 | | | | | |
| | | | | | 食品生物技術 | | | | 生技產業投資與分析 | | | | 特殊造型彩妝 | | | | | |
| | | | | | 環境微生物 | | | | 銀髮族生技醫藥產業 | | | | ◆造型暨攝影創意設計 | | | | | |
| | | | | | 多媒體概論 | | | | 銀髮族生理變化與疾病 | | | | 細胞生物學 | | | | | |
| | | | | | 化妝品檢驗分析 | | | | ◎生物資訊 | | | | 遺傳工程學 | | | | | |
| | | | | | 食品科學及美容營養概論 | | | | 指甲彩繪 | | | | 化妝品奈米材料 | | | | | |
| | | | | | 基礎護膚生理學 | | | | 實務證照實習(一)(二) | | | | 動物生物技術 | | | | | |
| | | | | | | | | | 品質管理 | | | | 生醫材料 | | | | | |
| | | | | | | | | | 免疫學 | | | | 生技行銷策略與管理 | | | | | |
| | | | | | | | | | 新娘秘書造型應用 | | | | 化妝品實務及法規 | | | | | |
| | | | | | | | | | 香薰草生技概論 | | | | 生技產品創新開發 | | | | | |
| | | | | | | | | | 皮膚生理學 | | | | 美容儀器原理 | | | | | |
| | | | | | | | | | 機能性食品開發 | | | | 銀髮族照護器材概論 | | | | | |
| | | | | | | | | | ◆基礎髮型與美容設計 | | | | 銀髮族疾病與用藥安全 | | | | | |
| | | | | | | | | | ◎保健食品特論 | | | | 機能性食品開發 | | | | | |
| | | | | | | | | | 老人照顧政策與法規 | | | | 分析化學實驗 | | | | | |
| | | | | | | | | | 產學實務講座 | | | | 分析化學 | | | | | |
| | | | | | | | | | 化妝品檢驗 | | | | 校外實習(三)(四) | | | | | |
| | | | | | | | | | 銀髮族預防與保健 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 生物美體學 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 基礎彩妝造型 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | ◆生技美容整體造型 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 校外實習(一)(二) | | | | | | | | | | |
| 建議選修 | | | | 建議選修 | | | | 建議選修 | | | | 建議選修 | | | | 128 | 134 | |
| 合計 | | | | 合計 | | | | 合計 | | | | 合計 | | | | | | |

備註：
 1. 「#」電腦上機實習科目。「@」專業證照輔導課程。「◆」創新創意課程。「▲」產業實務導向共構課程。「★」職能專業課程。「◎」榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規定。
 2. 畢業門檻依本校學則規定，除修畢應修之學分外，應再通過本校認可之校外「英語能力檢定」考試、本校認可之專業證照、「校外實習」一學分以上(含)方具畢業資格。
 3. 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作(一)(二)時間)及相關研究所專業課程6學分(一學期至多3學分)。
 4. 若本班人數或所開課程經第一階段選課後，未達開班人數不開課，學生得跨年級、跨系或跨院選修。
 5. 校外實習課程可分為「成長實習」、「學期實習」及「學年實習」課程。校外實習實習畢業門檻為1學分，校外實習最多認列18學分，且不得重複選修。(1)延修生修習校外實習僅採認畢業門檻。(2)應屆畢業生若因特殊原因(如身心狀況不佳等)不適宜校外實習者，經系主任同意得予以參加系內相關實習並取得實習畢業門檻資格。

中華科技大學四技日間部生物科技系生物科技組課程規畫表(109學年度入學)

109年4月6日108學年度第2學期第1次校課程發展委員會通過

| | 第一學年 | | | | 第二學年 | | | | 第三學年 | | | | 第四學年 | | | | 學分數 | 時數 | | | | |
|------|---------------|-------------|----|-----|------|-------------|-------------|----|------|--------------|-------------|------------|------|-----|------------|-------------|-----|----|-----|-----|-----|----|
| | 科目 | 一學期 | | 二學期 | | 科目 | 一學期 | | 二學期 | | 科目 | 一學期 | | 二學期 | | 科目 | | | 一學期 | | 二學期 | |
| | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 | | | | 學分 | 時數 | 學分 | 時數 |
| 學校必修 | 通識課程(一)中華人文 | 2 | 2 | - | - | 通識課程(四)(五) | 2 | 2 | 2 | 2 | 通識課程(六) | 2 | 2 | - | - | | | | | | | |
| | 通識課程(三) | - | - | 2 | 2 | 體育(三) | - | - | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 體育(一)(二) | 1 | 2 | 1 | 2 | 英文實習(一)(二) | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 英文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 國文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 勞作教育 | 1 | 1 | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 服務學習 | - | - | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小計 | 8 | 9 | 8 | 9 | 小計 | 3 | 4 | 4 | 6 | 小計 | 2 | 2 | 0 | 0 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| 學院必修 | 通識課程(二)健康產業概論 | 2 | 2 | - | - | 營養學 | 3 | 3 | - | - | 銀髮食療保健 | 3 | 3 | - | - | | | | | | | |
| | 食品衛生與安全 | - | - | 3 | 3 | 應用微生物 | 3 | 3 | - | - | 健康科技軟體應用與設計 | 3 | 3 | - | - | | | | | | | |
| | 食品科學概論 | - | - | 3 | 3 | 保健食品概論 | - | - | 3 | 3 | 食藥材成本控制與分析 | - | - | 3 | 3 | | | | | | | |
| | | | | | | 大數據應用與程式設計 | - | - | 3 | 3 | 健康產業市場/職場分析 | - | - | 3 | 3 | | | | | | | |
| | 小計 | 2 | 2 | 6 | 6 | 小計 | 6 | 6 | 6 | 6 | 小計 | 6 | 6 | 6 | 6 | 小計 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| 學系必修 | 生物學(一) | 2 | 2 | | | 生物化學(一) | 2 | 2 | | | 專題製作(一)(二) | 1 | 2 | 1 | 2 | 專題討論(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| | 生物技術(一) | 2 | 2 | | | 有機化學實驗 | 2 | 2 | | | 化妝品生技 | 2 | 2 | | | 成長實習 | | | | 1 | * | |
| | 化學實驗 | 2 | 2 | | | 應用微生物學實驗 | 2 | 2 | | | 生物科技英文文獻選讀 | 2 | 2 | | | | | | | | | |
| | 化學 | | | 2 | 2 | 有機化學 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生物學(二) | | | 2 | 2 | 生物化學(二) | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 生物學實驗 | | | 2 | 2 | 分子生物學 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 生物技術(二) | | | 2 | 2 | 生物化學實驗 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | 分子生物學實驗 | | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | 小計 | 6 | 6 | 8 | 8 | 小計 | 8 | 8 | 8 | 8 | 小計 | 5 | 6 | 1 | 2 | 小計 | 2 | 2 | 3 | 2 | | |
| | 學校選修 | ◎進階英文(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | ◎進階英文(三)(四) | 2 | 2 | 2 | 2 | 體育進階(一)(二) | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 軍訓(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | | | |
| 學院選修 | 健康科技概論 | 2 | 2 | | | 保健藥膳配方設計 | 2 | 2 | | | 寵物食品配方設計 | 2 | 2 | | | 智財權概論 | 2 | 2 | | | | |
| | 咖啡美學 | 2 | 2 | | | 實驗設計 | 2 | 2 | | | 寵物美容與保健 | 2 | 2 | | | 飲食市場行銷 | 2 | 2 | | | | |
| 選修科目 | 養生餐實作 | | | 2 | 2 | 產婦膳食設計 | | | 2 | 2 | 婦女保健 | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 美學創意設計 | | | 2 | 2 | 創業與店面經營管理 | | | 2 | 2 | 人際關係溝通 | | | 2 | 2 | | | | | | | |
| | 美容保健概論 | 2 | 2 | | | 環境科學概論 | 2 | 2 | | | ◎醫學生技 | 2 | 2 | | | 檢驗醫學 | 2 | 2 | | | | |
| | 檢驗醫學概論 | 2 | 2 | | | 農業生技概論 | 2 | 2 | | | ◎生物科技特論 | 3 | 3 | | | 生物檢測與生物晶片開發 | 2 | 2 | | | | |
| | 生技醫學美容儀器分析 | | | 2 | 2 | 醫學生技概論 | 2 | 2 | | | 幹細胞工程學 | 2 | 2 | | | 生物產業趨勢與管理 | 2 | 2 | | | | |
| | 儀器分析概論 | | | 2 | 2 | 生技產業安全與衛生 | 2 | 2 | | | 生活毒物學 | 2 | 2 | | | 中草藥生物技術 | 2 | 2 | | | | |
| | 生理學 | 2 | 2 | | | 生技基礎程式設計 | 2 | 2 | | | 儀器分析 | 2 | 2 | | | 環境生物技術 | 3 | 3 | | | | |
| | | | | | | 生技應用程式設計 | | | 2 | 2 | 植物生物技術 | 2 | 2 | | | 實驗動物概論 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 基礎護膚生理學 | | | 2 | 2 | 保健營養學 | 2 | 2 | | | 社區樹木保護 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 芳療保健實務 | | | 2 | 2 | 生化工程學 | 2 | 2 | | | 銀髮族健康照護產業 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 食品生物技術 | | | 2 | 2 | 生技產業投資與分析 | 2 | 2 | | | 銀髮族生技健康經營策略 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 環境微生物 | | | 2 | 2 | 銀髮族生技醫藥產業 | 2 | 2 | | | 蛋白質技術 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | #多媒體概論 | | | 2 | 2 | 銀髮族生理變化與疾病 | 2 | 2 | | | 細胞生物學 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 化妝品檢驗分析 | | | 2 | 2 | ◎生物資訊 | 2 | 2 | | | 遺傳工程學 | 2 | 2 | | | | |
| | | | | | | 食品科學及美容營養概論 | | | 2 | 2 | 基因體學 | 2 | 2 | | | 奈米生技 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | ◎保健食品特論 | | | 3 | 3 | 分子檢驗技術 | | | 3 | 3 | | |
| | | | | | | | | | | | 品質管理 | | | 2 | 2 | 生技行銷策略與管理 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | 免疫學 | | | 2 | 2 | 實用藥物學 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | 組織培養 | | | 2 | 2 | 生技產品創新開發 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | | 微生物檢驗 | | | 2 | 2 | 動物生物技術 | | | 2 | 2 | | |
| | | | | | | | | | | 發酵技術 | | | 2 | 2 | 銀髮族照護器材概論 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | ◎#生物資訊 | | | 2 | 2 | 銀髮族疾病與用藥安全 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | 機能性食品開發 | | | 2 | 2 | 分析化學實驗 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | 實務證照實習(一)(二) | 2 | 2 | 2 | 2 | 分析化學 | | | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | | | | | 老人照顧政策與法規 | | | 2 | 2 | 校外實習(三)(四) | 9 | * | 9 | * | | | |
| | | | | | | | | | | 銀髮族預防與保健 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | ◆生技美容整體造型 | | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 校外實習(一)(二) | 9 | * | 9 | * | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | 建議選修 | 4 | 4 | 9 | 9 | 建議選修 | 7 | 7 | 6 | 6 | | | |
| 合計 | 18 | 19 | 22 | 23 | 合計 | 19 | 20 | 18 | 20 | 合計 | 17 | 18 | 16 | 17 | 合計 | 9 | 9 | 9 | 8 | 128 | 134 | |

備註：
 1. 「#」電腦上機實習科目。「@」專業證照輔導課程。「◆」創新創意課程。「▲」產業實務導向共構課程。「★」職能專業課程。「◎」榮譽學生得優先選修且該科目不受選課下限人數規定。
 2. 畢業門檻依本校學則規定，除修畢應修之學分外，應再通過本校認可之校外「英語能力檢定」考試、本校認可之專業證照、「校外實習」一學分以上(含)方具畢業資格。
 3. 榮譽學生得於第三學年起選修專題研究(一)(二)(配合各系專題製作(一)(二)時間)及相關研究所專業課程6學分(一學期至多3學分)。
 4. 若本班人數或所開課程第一階段選課後，未達開班人數不開課，學生得跨年級、跨系或跨院選修。
 5. 校外實習課程可分為「成長實習」、「學期實習」及「學年實習」課程。校外實習實習畢業門檻為1學分，校外實習最多認列18學分，且不得重複選修。(1)延修生修習校外實習僅採認畢業門檻。(2)應屆畢業生若因特殊原因(如身心狀況不佳等)不適宜校外實習者，經系主任同意得予以參加系內相關實習並取得實習畢業門檻資格。