開南大學養生與健康行銷學系課程規劃表

(105 學年度入學新生適用)

106/07/04 修訂

	領　域	涵蓋學門
通識教育課程（至少應修28學分）	**語文表達** **(6 學分)**	●本國語文學門 2 學分 ●外國語文學門(大一英文課程)4 學分 註： 1.應用英語學系學生及特殊學生僅能修「大一英文」專業以外之第二外國語文，如：日語、泰語、越語、韓語...等外國語文課程。 2.其餘系所學生外語學門課程皆修「大一英文」課程 4 學分。
	科學知覺 **(學門任選 4 學分)**	●資訊教育學門 ●自然科學學門 ●生命科學學門
	社會實踐 **(學門任選 4 學分)**	●憲政法治學門 ●社會科學學門
	人文涵育 **(學門任選 4 學分)**	●歷史研究學門 ●人文藝術學門
	軍訓	軍訓：選修 0 學分，可折抵役期
	體育	日間部體育：體育課程為 4 個學期必修 0 學分(不分體育一、體育二、體育三、體育四) 進修部體育：體育課程為 2 個學期必修 0 學分(不分體育一、體育二)。
	通識自由選修 10 學分 (限修通識教育課程)	

課程	第 1 學年		第 2 學年		第 3 學年		第 4 學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
服務學習(必修)	勞作教育一 1	勞作教育二 1	公益服務一 1	公益服務二 1				
專業必修科目 (61 學分)	健康社會學 3	普通心理學 3	健康行為科學 3	西醫學概論 3	養生與創意設計 2	醫療衛生法規與倫理 2	健康實習與專題研究 3	園藝療法 3
	營養學概論 3	人類行為與社會環境 3	公共健康評估 3	中醫學概論 3	音樂療癒理論 3	養生經絡學 3	芳香療法 3	
	普通生物學 3	解剖生理學 3	養生餐飲概論 2	長期照護概論 3		音樂療癒實務 3		
			養生環境規劃與設計 2	養生環境概論 2				
專業選修科目(至少應修 15 學分) 選修科目表公告於系所網站								

備註	1. 本系畢業應修習 128 學分。其中包括：本系「專業必修科目」61 學分，佔 47.7%；勞作教育必修 2 學分，佔 1.5%，公益服務必修 2 學分，佔 1.5%；「專業選修科目」15 學分，佔 11.7%；「通識教育課程」至少 28 學分，佔 22%。其餘 20 學分，佔 15.6%，開放由學生自由選修學分學程、他系課程或本系課程。 2.「通識教育課程」需依通識教育中心規定辦理並達校訂之應修學分規定標準。 3.「學習護照」課程為必修零學分，合格後，始得畢業。(依開南大學「學習護照」課程施行辦法)。 4.本校學生畢業英文門檻依「開南大學英文會考暨英文畢業門檻實施要點」辦理。 5.本課程於 106 年 07 月 04 日校課程委員會議通過，106 年 07 月 04 日教務會議核備。

開南大學養生與健康行銷學系課程規劃表

(105 學年度入學新生適用)

107/12/18 修訂

專業選修課程（至少 12 學分）								
課程	第 1 學年		第 2 學年		第 3 學年		第 4 學年	
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期
健康行銷	健康行銷概論 2 健康產業市場分析 3	社會福利概論 3 人際互動與溝通 2 健康產業媒體與行銷 3	健康傳播 2 健康照護實用日文(一)2	健康照護實用日文(二)2 健康行銷理論與實務 2 健康電子商務 2 保健食品概論 2	衛生教育方案設計 3 健康活動行銷 2 長照文獻導讀 2 健康管理概論 3 社會企業責任概論 3	衛生行政 2 健康事業消費者行為 3 行銷社會學 3 社會企業實務 3 中日韓傳媒社會學 3 食品安全管制系統 3 人工智慧與大數據分析 3	健康企業講座 2 健康職涯學習 3 健康創業實務分析 3 養生健康行銷品質管理 3 養生儀器實務 3	e 化管理 3 大數據於健康產業之應用 3 健康行銷企劃實務 2
長期照護	健康管理綜論 3 環境衛生學 2	食物學概論 2 臨床醫學概論 3 公共衛生學 3 環境化學與健康 3	健康環境概論 2 身心醫學導論 3 健康運動概論 2 健康住宅 2	衛生教育與健康促進 3 高齡社會概論 3 健康輔具概論 3 婦幼營養 3	照顧服務概論 2 照顧服務實務與應用 3 遠距照顧 3 高齡保健學 3	預防醫學概論 2 基礎流行病學 2 生活輔具學與實習 3 環境社會學 3	社區健康營造 3 健康活動設計與指導 3	證照輔導 3 身心保健實務 2
養生療癒科學與藝術	養生茶道 3 保健美容學 3	舒壓療法 3 藥膳養生 2 茶道療癒學 2	有機農場經營與管理 2 微生物免疫學 3	健康烘焙與療癒 3 生物統計 3 巴哈花精自然療法 2 中醫養生與運動 3 音樂概論 2	芳香按摩 2 香藥草療癒 2 養生武術 2 地中海飲食 2 情緒芳療 3	機能性食品 3 療癒餐飲設計 2 古式整復推拿 3 美感社會學 2 芳香心理學 3 嬰幼兒營養與膳食 3	色彩療癒學 2 精油排酸按摩療法 2	創意與健康 2 綠能設計實務 3 養生飲食實務 3