

94 學年度第 1 學期第二次系務會議決議
 94 學年度第 2 學期第二次系務會議決議
 94 學年度第二學期第三次系務會議修訂
 94 學年度第二學期第四次系課程委員會議修訂
 95 學年度第一學期第一次系務會議修訂
 95 學年度第一學期第一次課程委員會修訂
 95 學年度第一學期第四次課程委員會修訂
 98 學年度第一學期校課程委員會修訂

亞洲大學

九十五學年度大學部入學新生四學年課程規劃

系別：生活應用科學系

畢業總學分：131 學分

製表日期：95.12.07

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 38 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	
	英文類	英文閱讀與寫作(一)	Reading of Current Events in English(1)	一	上	2	2	
		英文閱讀與寫作(二)	Reading of Current Events in English(2)	一	下	2	2	
	英語聽講(一)(二)		English Conversation(1)(2)	二	上、下	2、2	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					
	歷史類	歷史與生活	History and Life	一	下	2	2	(二選一)
		文化與生活	Culture and Life					
	健康與生活		Health and Life	一	上	2	2	
	法學緒論		Introduction to Law	一	上	2	2	
	生命科學概論		Introduction to Life Sciences	一	下	2	2	
	計算機概論		Introduction to Computer Usage	一	下	2	2	*資訊學群各班及會資系課程名稱為【計算機概論(一)】，其他學系課程名稱皆為【計算機概論】
	心理學		Psychology	一	上	2	2	*心理系、社工系心理學為系定必修課程。
	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	
通識教育 12 學分	通識教育課程	General Required (Core) Courses	一~四	上、下	12	每科目各 2	1.本校通識教育課程分為人文科學、社會科學、自然科學及應用科學等四大領域。學生須修習通識教育課程至少 12 學分，且每一領域至少選修 2 學分。 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		本校「通識教育講座」為通識教育必修，本校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。	
	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。
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)
	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)
	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)

系定必修 46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			
	食物製備實驗	Food Preparation Lab.	一	下	1		2	原為3堂改為2堂，95修訂	
	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 Materia Medica	二	上	2	2		原為中藥資源學程，改為系定必修95修訂	
	食品化學	Food Chemistry	二	上	3	3		原為中藥資源學程，改為系定必修95修訂	
	本草學	Herbology of Chinese Materia Medica	二	下	2	2		原為中藥資源學程，改為系定必修95修訂	
	生物化學(一)	Biochemistry (1)	二	下	3	3			
	生物化學實驗	Biochemistry Lab.	二	下	2		3	原為1學分改為2學分，95修訂	
	膳食計劃	Meal Planning	二	下	2	2			
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	3	3			
	微生物學	Microbiology	三	上	2	2			
	微生物學實驗	Microbiology Lab	三	上	2		3	95新增	
	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	
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2			
生物技術概論	Introduction to Biotechnology	三	下	2	2		原為自由選修改為系定必修，95修訂		
分子生物學	Molecular Biology	四	上	3	3				
學程選修 18學分	中藥資源學程 18學分	中醫概論	Introduction to Chinese Medicine	二	上	1	1		
		中藥炮製學	Formulations of Chinese Materia Medica	二	下	2	2		
		中藥炮製學實驗	Formulations of Chinese Materia Medica Lab.	二	下	2		3	
		生藥學	Pharmacognocny	三	上、下	3、2	3、2		
		生藥學實驗	Pharmacognocny Lab.	三	上、下	2、2		3、3	原為1學分改為2學分，95修訂
		中藥方劑學	Pharmacoceutics of Chinese Material Medica	四	上	2	2		
		中藥方劑學實驗	Pharmacoceutics of Chinese Material Medica Lab.	四	上	2		3	原為1學分改為2學分，95修訂
	保健營養學程 18學分	營養學實驗	Nutrition Lab.	二	上	2		3	
		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)
		膳食療養學	Diet Therapy	三	上	2	2		
		膳食療養學實驗	Diet Therapy Lab.	三	上	2		3	原為1學分改為2學分，95修訂
		營養評估	Nutrition Assessment	三	上	2	2		
	大量食物製備	Quantity Food Production	三	下	2	2			

食品科技學程 18學分	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
	公共衛生營養學	Public Health Nutrition	三	下	2	2		
	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
	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	上	2	2		
	食品分析實驗	Food Analysis Lab.	三	上	2		3	原為1學分改為2學分，95修訂
	食品微生物	Food Microbiology	三	下	2	2		
	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
	食品工程	Food Engineering	三	下	2	2		
	保健食品概論	Introduction to Health Food	四	上	2	2		
自由選修 14學分	彩繪人生	Coloring of Life	一	上	2	2		
	化妝品概論	Introduction to Cosmetology	一	下	2	2		原九十三學年度「化妝品學」三上課 程 原為化粧品學程，95更改為自由選 修
	化妝品化學	Cosmetological Chemistry	二	上	2	2		原九十三學年度二下課程 原為化粧品學程，95更改為自由選 修
	食品品質管制	Food Quality Control	二	上	2	2		原三下改為二上，95修訂
	烘焙學	Bakery Science	二	上	1	1		原四上改為二上，95修訂
	烘焙學專業技術	Professional Skills in Bakery Technology	二	上	2		3	原四上改為二上，95修訂 原為1學分改為2學分，95修訂
	化妝品調製學暨技術	Formulation and Production of Cosmetics	二	下	3	3		原為化粧品學程，95更改為自由選 修
	膳食計劃實驗	Meal Planning Lab.	二	下	2		3	原為學程課程，95修訂為自由選修
	專業烘焙學	Professional Bakery Science	二	下	1	1		原四下改為二下，95修訂
	專業烘焙學專業技術	Special skills in Professional Bakery	二	下	2		3	原四下改為二下，95修訂
	中藥網際網路資源利用與新藥開發概論	Application of WWW and Product Development in Chinese Materia Medica	二	下	2	2		原為三上改成一下，95修訂
	彩妝學專業技術	Body Skin Techniques	三	上	2		3	請自備彩妝箱、原為二上
	化妝品安全與衛生	Safety and Sanitation of Cosmetics	三	上	2	2		原為化粧品學程，95更改為自由選 修
	營養基礎實習	Basic Nutrition Practicum	三	上	1	2		營養師考照必要之實習學分
	冷凍食品學	Frozen-Food Science	三	上	2	2		原四上改為三上，95修訂
	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
	中藥藥理研究方法概論	Introduction to Research Method in Pharmacology of Chinese Materia	三	下	2	2		95改原3上
	臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2		
	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)
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
化妝品分析檢驗學	Testing of Cosmetics	四	上	3	3		
烘焙學與烘焙學專業技術	Bakery Science& Special skills in Professional Bakery	四	上	3	4	4	
食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	下	2	2		95 改, 原 4 上改 4 下
藥膳食療學	Functional Foods	四	下	2	2		
中餐烹調學	Chinese Cooking	四	下	1	1		95 新增, 暑修開課
中餐烹調學專業技術	Chinese Cooking Techniques	四	下	2		3	95 新增, 暑修開課
文獻選讀	Selected Readings	四	下	2	2		

說明：

1. 學程選修學分如超過學程選修規定學分數，可認列為自由選修學分(95 新增)
2. 適用於九十五學年度入學者。畢業最低學分數 131，其中含校定必修 38 學分，領域核心課程 15 學分，系定必修共同專業科目 46 學分，學程選修 18 學分(以一學程為原則)，自由選修 14 學分。學程選修學分如超過學程選修規定學分數，可認列為自由選修學分。
3. 營養生化學須先修營養學及生物化學始可修。
4. 膳食療養學須先修營養學始可修。
5. 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。
6. 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。
7. 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。
8. 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。
9. 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 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。
10. 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)。
11. 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：