

93 學年度第二學期第二次課程委員會議決議
 94 學年度第一學期第二次系務會議修訂
 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 學年度第一學期第二次系課程委員會議修訂

亞洲大學

九十四學年度大學部入學新生四學年課程規劃

系列：生活應用科學系

畢業總學分：128 學分

製表日期：95.06.28

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35學分	國文類	文學賞析與習作	Literature Appreciation & Practice	一	上	2	2	(二選一)
		文學與生活(含習作)	Literature and Life (including practice)					
	實用中文	Practical Literature	一	下	2	2		
	英文類(一)	時事英文閱讀	Reading of Current Events in English	一	上	2	2	(二選一)
		常用英語詞彙與閱讀	English Reading & Vocabulary					
	英文類(二)	新聞英文	Current Events in English	一	下	2	2	(二選一)
		實用文法與修辭	Practical Grammar & Phrasing					
	英語聽講(一)(二)	English Conversation	一	上、下	1、1	2、2		
	實用英文類	實用商用英文	Practical Business English	二	下	1	2	(四選一)
		實用科技英文	Practical English for Science & Technology					
		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	下	2	2		
	法學緒論	Introduction to Law	一	上	2	2		
	生命科學概論	Introduction to Life Sciences	一	上	2	2		
	計算機概論	Introduction to Computer Usage	一	下	2	2	* 資訊學群各班(除生科系 A、B 外)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)~(六)	Physical Education (I)-(6)	一~三	上、下	0、0	2、2		
軍訓(一)(二)	Military Practice (I) (II)	一	上、下	0、0	2、2			
服務與學習(一)(二)	Service and Learning (I) (II)	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。		
通識教育12學分	通識教育課程	General Required (Core) Courses		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。	
院核心課程12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	1	3		
	普通生物學	General Biology	一	下	3	3		
	普通生物學實驗	General Biology Lab.	一	下	1	3		
	有機化學	Organic Chemistry	一	下	3	3		
	有機化學實驗	Organic Chemistry Lab.	一	下	1	3		

系定必修 36學分	食物學原理	Principles of Food Science	一	上	2	2			
	微積分	Calculus	一	下	3	3			
	營養學(一)	Nutrition (I)	一	下	2	2			
	食物製備	Food Preparation	一	下	2	2			
	食物製備實驗	Food Preparation Lab.	一	下	1		3		
	人體生理學	Human Physiology	二	上	3	3			
	食品加工學(一)	Food Processing (I)	二	上	2	2			
	生物化學(一)	Biochemistry (I)	二	下	3	3			
	生物化學實驗	Biochemistry Lab.	二	下	1		3		
	膳食計劃	Meal Planning	二	下	2	2			
	膳食計劃實驗	Meal Planning Lab.	二	下	1		3		
	食品衛生與安全	Food Hygiene & Safety	三	上	3	3			
	微生物學	Microbiology	三	上	3	3			
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2			
	分子生物學	Molecular Biology	四	上	3	3			
專業英文		四	上	1	1				
文獻選讀	Selected Readings	四	上	2	2		95 更改，原為四下，改為四上		
學程選修 18學分	中藥資源學程 18學分	中藥概論	Introduction to Chinese Materia Medica	二	上	2	2		
		本草學	Herbology of Chinese Materia Medica	二	上	2	2		
		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	1		3	
		生藥學	Pharmacognocny	三	上、下	3、2	3、2		
		生藥學實驗	Pharmacognocny Lab.	三	上、下	1、1		3、3	
		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	1		3	
		保健營養學程 18學分	營養學(二)	Nutrition (II)	二	上	2	2	
營養學實驗	Nutrition Lab.		二	上	1		3		
生命期營養	Nutrition throughout Life-stages		二	下	3	3			
膳食療養學	Diet Therapy		三	上	2	2			
膳食療養學實驗	Diet Therapy Lab.		三	上	1		3		
營養評估	Nutrition Assessment		三	上	2	2			
大量食物製備	Quantity Food Production		三	下	2	2			
大量食物製備實驗	Quantity Food Production Lab		三	下	1		3		
公共衛生營養學	Public Health Nutrition		三	下	2	2			
營養生化	Nutritional Biochemistry	四	上	2	2				
食	食品化學	Food Chemistry	二	上	3	3		941 由二下改為二上	

品 科 技 學 程 18 學 分	食品加工學實驗	Food Processing Lab.	二	上	1		3		
	食品加工學(二)	Food Processing (II)	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	1		3		
	食品微生物	Food Microbiology	三	下	2	2			
	食品微生物實驗	Food Microbiology Lab.	三	下	1		3		
	食品工程	Food Engineering	三	下	2	2			
	保健食品概論	Introduction to Health Food	四	上	2	2			
	化 妝 品 科 技 學 程 18 學 分	皮膚生理學	Physiology of the Skin	二	上	2	2		
		化妝品概論	Introduction to Cosmetology	二	上	2	2		原九十三學年度「化妝品學」三上課程 941 由二下改為二上
		美容營養學	Cosmetological Nutrition	二	下	2	2		
		化妝品化學	Cosmetological Chemistry	三	上	2	2		原九十三學年度二下課程
		化妝品安全與衛生	Safety & Sanitation of Cosmetics	三	上	2	2		
		化妝品調製學暨技術	Formulation & Production of Cosmetics	三	下	3	3		941 由「化妝品調製學」與「化妝品調製學實驗」合併
界面科學		Introduction to Surface Science	三	下	2	2		941 新增	
化妝品檢驗學暨技術	Testing of Cosmetics	四	上	3	3		941 由「化妝品檢驗學」與「化妝品檢驗學實驗」合併		
自 由 選 修 27 學 分	彩繪人生	Coloring of Life	一	上	2	2			
	經濟學	Economics	一	下	2	2			
	應用色彩學	Practical Color Applications	二	上	2	2		941 調整為由一下調整為二上	
	彩妝學		二	上	1	1			
	彩妝學專業技術		二	上	1		3	請自備彩妝箱，941 原為「化妝品專業技術(一)」	
	中藥化妝品學	Cosmetology of Chinese Materia Medica	二	下	2	2			
	中醫穴位保健		二	下	2	2		941 新增	
	美膚學		二	下	1	1			
	美膚學專業技術		二	下	1		3	請自備護膚產品，941 原為「化妝品專業技術(二)」	
	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	三	上	2	2			
	中藥藥理研究方法概論	Introduction to Research Method in Pharmacology of Chinese Materia	三	上	2	2			
	中藥鑑定學	Testing and Identification of Chinese Meteria Medica	三	上	2	2			
	生物化學(二)	Biochemistry (II)	三	上	3	3			
	高分子化學	Polymer Chemistry	三	上	2	2			
	生物技術概論	Introduction to Biotechnology	三	下	2	2			
	美容藥妝學	Pharmaceutical Cosmetics	三	下	2	2			
	食品品質管制	Food Quality Control	三	下	2	2			

中藥藥材管理經營學	Management of Chinese Medicines	三	下	2	2		941 由四下改為三下
臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2		
營養基礎實習	Basic Nutrition Practicum	三	下	1	2		95 新增
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		3	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)
烘焙學	Bakery Science	四	上	1	1		
烘焙學專業技術	Professional Skills in Bakery Technology	四	上	1		3	
冷凍食品學	Frozen-Food Science	四	上	2	2		
中西藥交互作用研究	Interactions of Western and Chinese Medicines	四	上	2	2		
化粧品產業概論	Introduction to Cosmetics Industry	四	下	2	2		
食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	四	下	2	2		95 改，原 4 上改 4 下
專業烘焙學	Professional Bakery Science	四	下	1	1		
專業烘焙學專業技術	Special skills in Professional Bakery	四	下	1		3	
高等營養學	Advanced Nutrition	四	下	2	2		
藥膳食療學		四	下	2	2		
藥膳食療學實作		四	下	1		3	
美容醫學		四	下	2	2		原四上，95 更改
中餐烹調學		四	下	1	1		95 新增，暑修開課
中餐烹調學專業技術		四	下	1	3	3	95 新增，暑修開課

說明：

1.適用於九十四學年度入學者。畢業最低學分數 128，其中含校定必修 35 學分，領域核心課程 12 學分，系定必修共同專業科目 36 學分，學程選修 18 學分(以一學程為原則)，自由選修 27 學分。

The curriculum is applicable to incoming 2005 students. Minimum requirement for graduation is a total of 128 credits , including 35 credits of University require course, 12 credits of core requirements, 36 credits departmental core-requirements, 18 credits of specialty concentration-electives, and 27 credits of electives.

2.營養生化學須先修營養學及生物化學始可修。

Nutrition and Biochemistry are pre-requisites for taking Nutritional Biochemistry

3.膳食療養學須先修營養學始可修。

Nutrition is a pre-requisite for taking Therapeutic Nutrition.

4.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。

Serial course marked (I) and (II) must be taken in consecutive order. However, passing of course (I) is not required for taking course (II).

5.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。

A student is allowed to include only up to five credits taken from other departments toward the 128 total graduation credits.

6. 彩妝學必須彩妝學專業技術同時修課，美膚學必須與美膚學專業技術同時修課，以具備證照資格考試。

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：