

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 (I0 (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。<br>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<br>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<br>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<br>18學分 | 中藥資源學程<br>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<br>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<br>科<br>技<br>學<br>程<br>18<br>學<br>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<br>妝<br>品<br>科<br>技<br>學<br>程<br>18<br>學<br>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<br>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<br>由<br>選<br>修<br>27<br>學<br>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)<br>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：