114 學年度中國文化大學生活應用科學系學士班課程地圖

宗旨	培育：生活經營，並增進幸福家庭；優質飲食生活；整體造型之專業人才
教育目標	1.培養學生具備生活應用之基礎學理及相關知識 2.訓練學生實作、分析及表達成果之能力 3.培育學生認知生活倫理和團隊精神
核心能力	1.具備規劃及經營優質生活之知識及實務能力 2.具備發掘、思考與解決問題之能力 3.具備創新及績效評估的能力 4.具備良好品德、溝通與團隊合作的能力

	校必修課程（32） 院必修（3）	系必修課程（54）	系選修課程：生活經營管理學群	系選修課程：餐飲經營管理學群	系選修課程：整體造型學群	專業增能與資格：專業增能
大一	國文（4）、 外文：英文閱讀與聽講(一)(3) 通識（8）、體育（0） 全民國防教育軍事訓練（0） 校園公共服務學習（0） 農企業倫理（0） 中華文化專題（0）	生活科學導論（2） 食物製備原理（2） 食物製備原理實習（2） 生活與保健（2） 色彩學（2） 家庭生活美學設計（2）	室內設計（2） 消費者行為（2） 家庭與飲食（2） 生活適應（2）	餐旅管理概論（2） 飲食文化（2） 消費者行為（2） 家庭與飲食（2）	消費者行為（2） 服飾與生活（2） 手工藝設計（2）	★教育學程 ★觀光餐飲服務管理學程
大二	專業課程服務學習 外文：英文閱讀與聽講(二)(3) 通識（2）、體育（0）、 跨域專長（12） 農企業倫理（0） 中華文化專題（0）	生活與環境（2） 營養學（4） 人類發展（2） 婚姻與家庭（4） 人力資源管理（2） 餐飲衛生安全（3）	休閒遊憩概論（2）	餐飲服務（3） 烘焙實務（4）	植物應用與生活設計（2）	**專業資格** ★國中綜合活動領域教師 ★高中家政教師（以上需加修教育學程） ★家庭教育專業人員（20 學分） ★中餐烹調技術士 ★西餐烹調技術士 ★烘焙技術士 ★美容技術士 ★飲料調製技術士 ★餐飲服務技術士
大三	專業課程服務學習 農企業倫理（0） 中華文化專題（0） 統計學（3）（院必修）	食品加工（3）、餐飲管理（2） 高階廚藝實務（2） 生活資源管理（2） 研究方法概論（2） 休閒生活規劃（2） 專題討論（2）	家庭壓力管理（2） 服裝學（2） 國際禮儀（2）	官能品評（2） 國際禮儀（2）	彩粧美容實務（2） 服裝學（2） 國際禮儀（2）	
大四	專業課程服務學習 農企業倫理（0） 中華文化專題（0）	生活科學推廣（2） 生活科學推廣實習（2） 專業實習（2） 親職教育（2） 家庭發展（2）	婚姻教育（2） 家庭生活教育（2） 行銷管理（3） 老人與家庭（2） 職場體驗（2）	西式餐飲（2） 西式餐飲實習（1） 高級甜點設計與開發（2） 飲料學（2） 行銷管理（3） 職場體驗（2）	美容專業實習（4） 行銷管理（3） 職場體驗（2）	
畢業門檻	1.總學分 128 學分。 2.參與校內外演講共 6 場、參與本系舉辦之研討會 1 場，並於研討會中發表論文、1 次產業參訪。 3.達到全球競爭力中「語文溝通」或「國際交流」檢定標準之一者。（109 學年度起新生適用）。 4.全人學習護照 5 項各 18 小時（102 學年度起新生適用）。					
職涯發展：養成目標			培養生活教育、推廣及生活事業之專業人才	培養膳食計畫、製備及餐飲推廣、事業之專業人才	培養整體造型事業之專業人才	
職涯發展：未來發展			國高中教職人員、家庭教育專業人員、家事管理人員、生活科學推廣人員、婚前諮詢人員	國高中教職人員、餐飲行銷經營管理人員、產品研究與開發人員、餐盒品管人員、飲務人員	國高中教職人員、整體造型設計人員、整體造型行銷經營管理人員、婚禮顧問人員	就業 繼續進修