

亞洲大學

108 學年度學士後多元專長培力方案課程規劃

系列：食品營養與保健生技學系

應修：48 學分

類別	科目名稱	英文名稱	開課年級	開課學期	學分數	每週上課時數		備註
						講授	實習(驗)	
類別	食物學原理	Principles of Food Science	一	下	2	2		
	營養學(一)	Nutrition(1)	一	下	2	2		
	人體生理學	Human Physiology	三	上	2	2		
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		
	化妝品學	Introduction to Cosmetology	二	上	2	2		
	生物化學(一)	Biochemistry (1)	二	下	2	2		
	微生物學	Microbiology	二	下	2	2		
食品營養學程 33學分	食物學原理實驗	Principles of Food Science Laboratory	一	下	1		3	統一於日間上課
	營養學實驗	Nutrition Laboratory	一	下	1		3	統一於日間上課
	食品加工學	Food Processing and Practice	二	上	2	2		
	膳食計畫	Meal Planning	二	下	2	2		
	膳食計畫實驗	Meal Planning Experiment	二	下	1		3	統一於日間上課
	生命期營養	Life Span Nutrition	二	下	2	2		
	食品分析	Food Analysis	三	上	2	2		
	營養評估	Nutritional Assessment	三	上	2	2		
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
	生物化學(二)	Biochemistry (2)	三	上	2	2		
	食品化學	Food Chemistry	三	下	2	2		
	膳食療養學	Diet Therapy	三	下	2	2		
	膳食療養學實驗	Dietary Therapy Laboratory	三	下	1		3	統一於日間上課
	團體膳食設計與管理	Quantity Food Production Planning and Management	三	下	2	2		
	團體膳食設計與管理實驗	Quantity Food Production Planning and Management Laboratory	三	下	1		3	統一於日間上課
	食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2		
	臨床營養	Clinical Nutrition	三	下	2	2		
公共衛生營養	Public Health Nutrition	四	上	2	2			
分子生物學	Molecular Biology	四	上	2	2			

註：本系參加「多元專長培力方案」之學生，需修習「課程規劃表」中「多元專長培力方案課程」計有 27 門，共 48 學分，修習完成且及格者，授予「學士學位證書」並加註「學士後食品營養專長」。