

亞洲大學

113 學年度學士後多元專長培力方案課程規劃

系別：食品營養與保健生技學系 應修：48 學分 製表日期：113.05.08 校課程委員會通過

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)	
系定必修 16 學分	食物學原理	Principles of Food Science	一	上	2	2		
	營養學(一)	Nutrition(1)	一	下	2	2		
	人體生理學	Human Physiology	二	上	2	2		
	營養學(二)	Nutrition (2)	二	上	2	2		
	生物化學(一)	Biochemistry (1)	二	下	2	2		
	微生物學	Microbiology	二	下	2	2		
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三	上	2	2		
	生物統計學	Biostatistics	三	下	2	2		
食品營養學程 34 學分 (修滿 32 學分即可)	食物學原理實驗	Principles of Food Science Laboratory	一	上	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
	膳食計畫	Meal Planning	二	上	2	2		
	食品加工學	Food Processing and Practice	二	上	2	2		
	食品加工實驗	Food Processing Laboratory	二	上	1		3	統一於日間上課
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	二	上	2	2		
	生命期營養	Life Span Nutrition	二	下	2	2		
	微生物學實驗	Microbiology Laboratory	二	下	1		3	統一於日間上課
	食品分析實驗	Food Analysis Laboratory	二	下	1		3	統一於日間上課
	營養評估	Nutritional Assessment	二	下	2	2		
	膳食療養學實驗	Dietary Therapy Laboratory	二	下	1		3	統一於日間上課
	膳食療養學	Diet Therapy	三	上	2	2		
	食品分析	Food Analysis	三	上	2	2		
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2		
	食品添加物	Food Additives	三	上	2	2		
	團體膳食設計與管理實驗	Quantity Food Production Planning and Management Laboratory	三	上	1		3	統一於日間上課
	食品微生物實驗	Food Microbiology Laboratory	三	上	1		3	統一於日間上課
	食品化學	Food Chemistry	三	下	2	2		
食品安全管制系統	Food Safety Control System	三	下	2	2			
保健食品概論	Introduction to Health Food	三	下	2	2			
公共衛生營養	Public Health Nutrition	三	下	2	2			

註：

1. 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」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」。
2. 專技高考食品技師應考資格規定：依考選部網頁公告為主。
3. 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。
4. 專技高考營養師應考資格規定：依考選部網頁公告為主，基於考選部應考資格規定暨醫院實習單位要求規定，臨床營養實習、膳食管理實習、社區營養實習三門課程不得跨組選修。