

# 亞洲大學 食品營養與保健生技學系 學士後多元專長培力方案課程規劃表

## (114 學年度入學適用)

Post-Baccalaureate Multidisciplinary Talent Development Program Curriculum Plan for Department of Food  
Nutrition and Health Biotechnology, Asia University  
(Applicable for Fall 2025 Enrollees)

應修總學分：48 學分

校課程委員會通過次別：1133

Total Credits Required：48

Approved in the 1133 University Curriculum Committee meeting

類別 Category	科目名稱 Course Title	英文名稱 English Title	修課 年級 Year of the Program	修課 學期 Semester	學分數 Credits	每週上課時數 Hours per week			備註 Remarks
						講授 Lecture	實作(驗) Practice (laboratory)	實習 Intern	
系定必修 16 學分 (16) Department al Core Courses	食物學原理	Principles of Food Science	一 1 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	營養學(一)	Nutrition(1)	一 1 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	人體生理學	Human Physiology	二 2 <sup>nd</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	營養學(二)	Nutrition (2)	二 2 <sup>nd</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	生物化學(一)	Biochemistry (1)	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	微生物學	Microbiology	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	食品衛生與安全	Food Hygiene and Safety	三 3 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	生物統計學	Biostatistics	三 3 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
食品營養學 程 32 學分 (32) Food and Nutrition Program	食物學原理實驗	Principles of Food Science Laboratory	一 1 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	營養學實驗	Nutrition Laboratory	一 1 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	膳食計畫	Meal Planning	二 2 <sup>nd</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	食品加工學	Food Processing and Practice	二 2 <sup>nd</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	食品加工實驗	Food Processing Laboratory	二 2 <sup>nd</sup>	上 1 <sup>st</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	食品工廠管理	Management of Food Processing Plants	二 2 <sup>nd</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	生命期營養	Life Span Nutrition	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	微生物學實驗	Microbiology Laboratory	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	食品分析實驗	Food Analysis Laboratory	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	營養評估	Nutritional Assessment	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	膳食療養學實驗	Diet Therapy Laboratory	二 2 <sup>nd</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	膳食療養學	Diet Therapy	三 3 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	食品分析	Food Analysis	三 3 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	食品微生物	Food Microbiology	三	上	2	2	0	0	

類別 Category	科目名稱 Course Title	英文名稱 English Title	修課 年級 Year of the Program	修課 學期 Semester	學分數 Credits	每週上課時數 Hours per week			備註 Remarks
						講授 Lecture	實作(驗) Practice (laboratory)	實習 Intern	
			3 <sup>st</sup>	1 <sup>st</sup>					
	食品添加物	Food Additives	三 3 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	2	2	0	0	
	團體膳食設計與管理實驗	Quantity Food Production Planning and Management Laboratory	三 3 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	食品微生物實驗	Food Microbiology Laboratory	三 3 <sup>st</sup>	上 1 <sup>st</sup>	1	0	3	0	統一於日間上課 Classes in the daytime division
	食品化學	Food Chemistry	三 3 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	食品安全管制系統	Food Safety Control System	三 3 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	保健食品概論	Introduction to Health Food	三 3 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	
	公共衛生營養	Public Health Nutrition	三 3 <sup>st</sup>	下 2 <sup>nd</sup>	2	2	0	0	

備註 Remarks：

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」。  
Students in this department who participate in the "Multidisciplinary Specialization Empowerment Program" must complete 48 credits of the "Multidisciplinary Specialization Empowerment Program Courses" listed in the "Curriculum Planning Table." Those who successfully complete the coursework and pass all requirements will be awarded a bachelor's degree certificate with an endorsement for "Postgraduate Specialization in Food and Nutrition."
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。  
The eligibility requirements for the Professional and Technical Examination for Food Technologists are subject to the official announcements on the website of the Examination Yuan.
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。  
Food Testing and Analysis Technician (Class B and C): It is recommended to take relevant subjects such as Food Analysis and Testing (including laboratory work), Food Chemistry, Food Processing (including laboratory work), Microbiology (including laboratory work), and Food Microbiology (including laboratory work).
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。  
The eligibility requirements for the Professional and Technical Examination for Dietitians are subject to the official announcements on the website of the Examination Yuan. Based on the eligibility criteria set by the Examination Yuan and the requirements of hospital internship units, the three courses—Clinical Nutrition Internship, Dietary Management Internship, and Community Nutrition Internship—must not be taken across different groups.

系所主管簽章：

學院院長簽章：