

表一：「健康產業管理微學程」課程規劃表

課程類別	課程名稱	學分	學時/時數	修課年級	修課學期(上/下)	開課單位	備註
基礎課程	營養學	2	2	一	下	食品科學系	至少修 2 門
	餐飲及食品工廠衛生管理與設計	2	2	二	下	食品科學系	
	食品衛生安全與法規	3	3	三	下	食品科學系	
	衛生稽查與管理	2	2	三	下	食品科學系	
	餐飲衛生與安全	2	2	一	下	餐飲管理系	至少修 1 門
	健康風險評估	2	2	二	上	健康休閒管理系	
	生技醫藥產業實務	1	2	四	上	生技製藥技術系	
	環境衛生	2	2	二	上	環境工程衛生系	
應用課程	綠色保健原理	2	2	一	下	食品科學系	至少修 1 門
	毒物學	2	2	二	上	食品科學系	
	機能性食品	2	2	二	上	食品科學系	
	食品工廠管理	2	2	四	下	食品科學系	
	生技保健食品	2	2	一	上	生技製藥技術系	至少修 1 門
	生技產品行銷與服務	2	2	四	下	生技製藥技術系	
	工業衛生	2	2	二	下	環境工程衛生系	
	HACCP 管理實務 (H)	2	2	三	上	餐飲管理系	

微學程負責老師及洽詢方式：食科系詹鴻得老師。電話：老師分機 8482