

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