

IMU營養學課程

每年7及9月開課

在学习过程中，**在**体验式学习很重要，因为它能够让学生产生共鸣，同时提升学习成效。因此，国际医药大学（IMU）在旗下两个课程，即营养学学士和营养与饮食学学士课程加入食品准备原则模组，让学生有机会在厨师与营养师的指导下，依据健康成分结合健康饮食原则，打造出健康的食谱。

就读课程第一年的学生，除了有机会学习如何利用食品科学与营养的原则创造出健康食谱，还能获得IMU校友、厨师兼营养师Leonard Yap Thien Vern指导。将教导学生如何利用现有原料准备肉类料理，以从中了解肉类的营养成分与烹饪方式。

营养与饮食学学士课程为期四年，其中综合了食品服务管理、社区营养与临床营养的实习科目，同时有机会在国内或国外的工作环境中累积经验。该课程也让学生有机会选择到澳洲或纽西兰的大学深造，或在美國新泽西州攻读临



学生有机会在厨师与营养师的指导下，依据健康成分结合健康饮食原则，打造出健康的食谱。

床营养学科学硕士课程。

通过IMU的营养学课程，学生可在不同领域就业，包括工业、教育、保健、研究与新闻。课程不仅着重在核心营养模组，也加入专业支持模组如营养状态评估、营养相关非传染疾病、监督与评估计划、通讯与营销管理等。

营养学和营养与饮食学课程每年7与9月开课，有兴趣者可马上通过线上申请。至于SPM或无大学先修资格者，可考虑报读IMU大学理科基础班。

🌐 www.imu.edu.my

✉ start@imu.edu.my

☎ 03-27317272