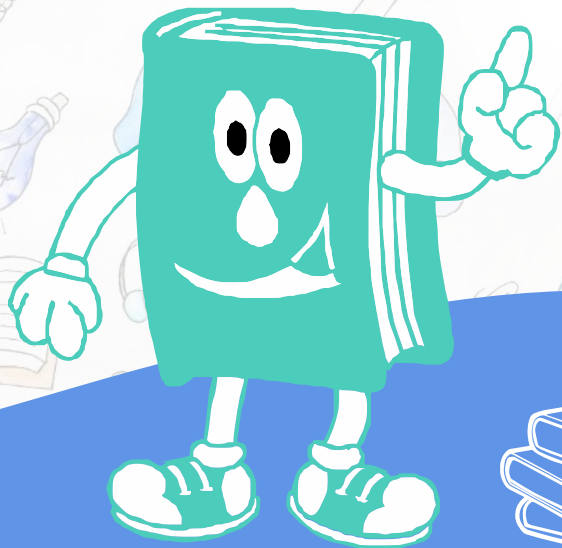


選課說明會

111學年度入學

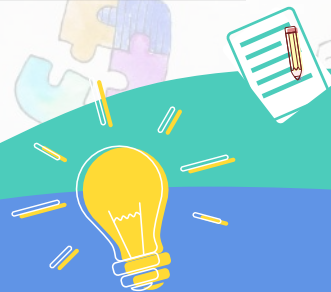
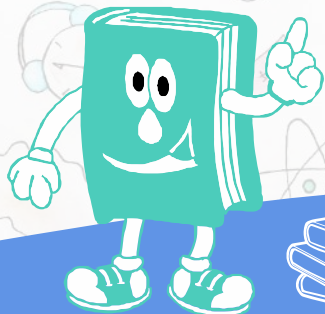


長庚科技大學 保健營養系

01 畢業條件

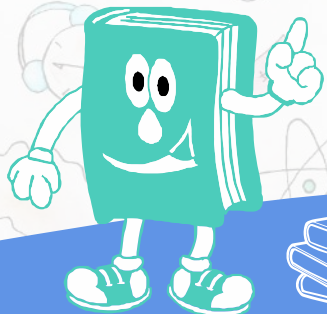
02 選課時間

03 課程介紹



01

畢業條件





應修學分

最低畢業學分
128 學分

必修
60 學分

選修
68 學分

共同必修
18 學分

專業課程必修
(核心課程)
42 學分

專業選修
50 學分

通識選修
18 學分

1. 修跨域微課程**2**學分，或完成一個跨域學程(含微學程)
2. 得修習校級自由選修課程至多可採計**20**學分

2擇1 { 營養科學模組
食品科技模組

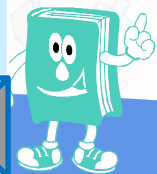
至少
18 學分



全人健康促進微學分學程

類別	必/選修	科目名稱	學分數/時數	開課單位	備註
學程 必選	必選	人類發展奧秘	2/2	護理系	必選
	必選	健康促進	2/2	護理系/保健營養系	
跨系 選修	選	快樂課	2/2	通識中心	至少3門
	選	生命教育	2/2	通識中心	
	選	世界飲食與健康	2/2	護理系	
	選	瑜珈與健康	2/2	護理系	
	選	靈性與健康	2/2	護理系	
	選	芳香輔助療法暨實作	2/2	護理系	
	選	壓力管理	2/2	護理系	
專業 選修	選	食品調理學與實驗	2/2	保健營養系	至少1門
	選	從農場到餐桌	2/2	保健營養系	
	選	生命期營養學	2/2	保健營養系	
	選	飲食行為改變與溝通	2/2	保健營養系	

修完學分學程，將頒發證書

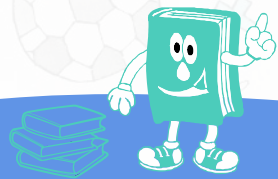




健康暨保健營養創新創業微學程

類別	必/選修	科目名稱	學分數/時數	開課單位	備註
基礎課程	必選	領導力與創業力	2/2	保健營養系	必選
	必選	行銷與科技	2/2	高齡暨健康照護管理系	
核心課程	選	電商與微型創業	2/2	保健營養系	3選2
	選	營養創客	2/2	保健營養系	
	選	飲食行為改變與溝通	2/2	保健營養系	
應用課程	選	創新創業企劃與實作	2/2	保健營養系	必選

修完學分學程，將頒發證書





模組課程

修完此模組，將頒發證書

課程 \ 模組	營養科學模組 (26 / 31學分)	食品科技模組 (26學分)
一般課程	<ul style="list-style-type: none"> • 營養創客 • 營養學實驗(2) • 生理學暨實驗 • 生命期營養學 • 公共衛生營養學 • 膳食療養學實驗(2) • 專題討論(1) • 營養專業綜論(1) • 營養專業綜論(2) 	<ul style="list-style-type: none"> • 食品創客 • 食品微生物學暨實驗 • 食品加工學暨實驗 • 食品分析暨實驗 • 食品單元操作 • 專題討論(1) • 機能性食品綜論 • 食品品質管制
實務實習課程	<div>二擇一</div> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 營養實習(基礎實習、社區營養、團膳營養、臨床營養) <input type="checkbox"/> 食品營養與生物技術實習 	<ul style="list-style-type: none"> • 食品營養與生物技術實習
專題實作課程	<ul style="list-style-type: none"> • 專題製作(1)-培養基礎操作能力 • 專題製作(2)-落實進階實作能力 • 專題製作(3)-展現實作成果 	

長庚六藝

服務

學生應於畢業前修習食品營養
產業概論課程及格

實習

學生應於畢業前修習營養實習
或食品營養與生物技術實習課
程及格

英檢

學生通過英檢初期多益測驗
275分以上或參加通識中心
英文課程



證照

學生應於畢業前至少擁有一張
保營系認定之證照

競賽

學生應於畢業前至少參與一次
專業競賽(校內需獲獎)

專題

學生應於畢業前修習專題研究
(1)(2)(3)課程及格，完成成果
發表

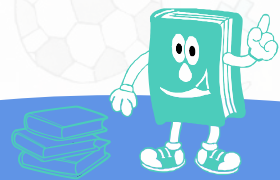




長庚六藝**未**完成人數

班級	證照	競賽	專題	服務學習	實習	英檢
201	39	39	39	0	39	34
202	35	35	35	0	35	28
總計	74	74	74	0	74	62

數據截取至20231204





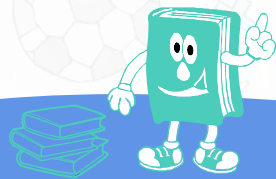
長庚六藝完成時程

專題製作(1)(2)(3)

- 1.食品營養與生物技術實習
- 2.營養實習

證照	競賽	專題	服務學習	實習	英檢
四上	四上	四下	一下	三下	四上

食品營養產業概論





專題製作課程

培養基礎操作能力
專題製作計劃書(書面報告)

展現實作成果
成果展示(書面及口頭報告)

3上 確認主題
及指導教師

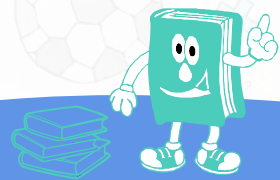
3下 專題製作(1)

4上 專題製作(2)

4下 專題製作(3)

學生每2-4人為一組
每位教師至多指導2組學生

落實進階實作能力
專題製作精簡報告書(書面報告)



專題製作指導教師

A

營養醫學及生物
科技組

保營系

吳淑如

健科所

黃文忠 黃聰龍

陳琦媛

中草藥研究中心

謝喜龍 張祐嘉

B

人體營養代謝組

保營系

許青雲 陳頤之

鄭兆君

C

健康餐飲產業組

保營系

林文惠 簡暉慈

D

食品及食安組

保營系

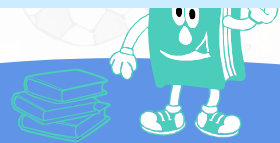
李明怡 鍾成沛

蕭千祐

食安研究中心

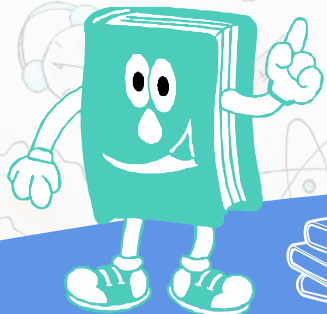
鮑力恒 邱群惠

3上確認主題及指導教師



02

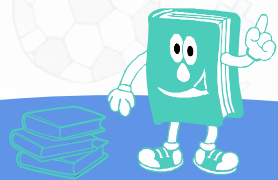
選課時間



線上選課起迄日期

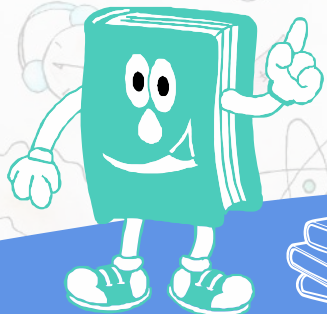


	第一階段	第二階段	第三階段
起	113/01/22(一) 10:00	113/01/29(一) 18:00	113/02/19(一) 08:00
迄	113/01/28(日) 09:59	113/01/31(三) 17:59	113/03/01(五) 11:59



03

課程介紹



Thank you

