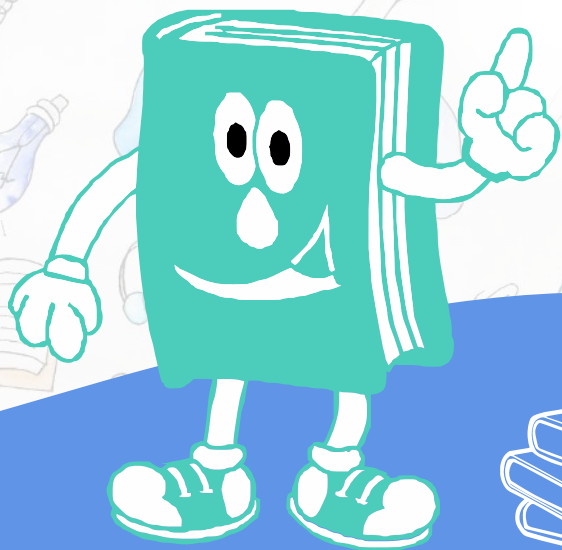


選課說明會

112學年度入學

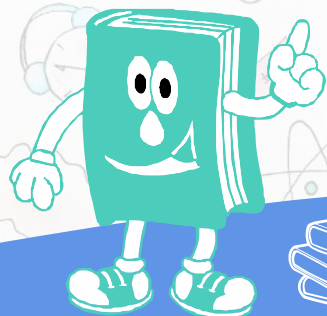


長庚科技大學 保健營養系

01 畢業條件

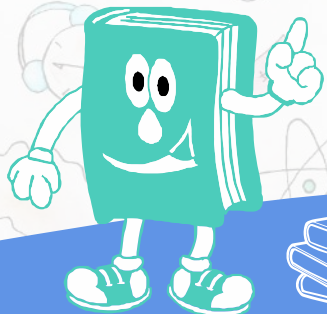
02 選課時間

03 課程介紹



01

畢業條件





應修學分

依據大學部暨研究所學則

- 修業期限內各學期修習學分數，不得多於28學分，不得少於8學分
- 學期學業成績至少三分之一以上及格

最低畢業學分 128 學分

必修
62 學分

選修
66 學分

共同必修
20 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
16 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

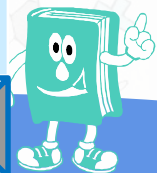
至少
16 學分



全人健康促進微學程

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2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	

修完微學程，將頒發證書



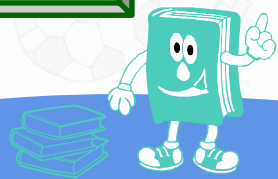


健康暨保健營養創新創業微學程

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

修完微學程，將頒發證書

學程選課選課時段 114/6/30(一)10:00~114/7/1(二)17:00





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	二擇一	<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

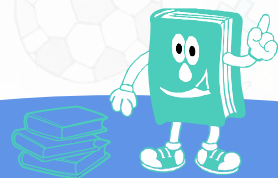




長庚六藝**未**完成人數

班級	證照	競賽	專題	服務學習	實習	英檢
201	43	37	45	0	45	28
202	37	44	46	0	46	26
總計	80	77	91	0	91	54

數據截取至20250606





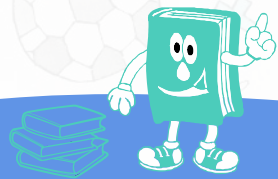
長庚六藝完成時程

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	四上 四下	四上

食品營養產業概論





專題製作課程

培養基礎操作能力
計劃書

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

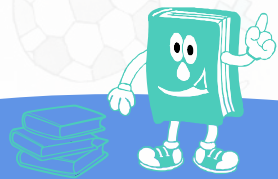
學生每2-4人為一組
每位教師至多指導2組
學生

3下 專題製作(1)

4上 專題製作(2)

4下 專題製作(3)

落實進階實作能力
進度報告



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 鄭靜宜

藥物研發中心

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

林埤怡 林文惠

簡暉慈

D

食品及食安組

保營系

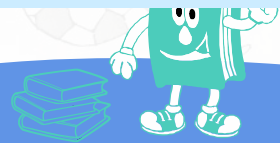
李明怡 鍾成沛

蕭千祐

食安研究中心

邱群惠 李昱宗

3上確認主題及指導教師

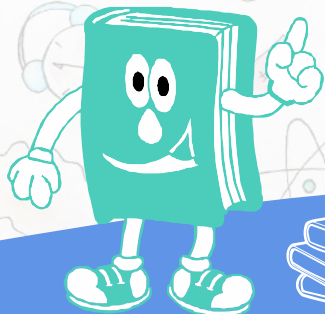


編號	檔案/項目名稱	參考/辦理時程	說 明
1	長庚科技大學保健營養系專題製作實施規範-學生版	2下學期結束前 務必熟讀本實施規範	請務必詳細閱讀
2	專題製作選定指導教授聲明與教授同意書	3上第16週前交至系辦	1. 學生自行分組，每組以2至4人為原則 2. 每位教師以至多指導2組學生為原則
3	專題製作(1)計劃書	3下第16週前繳交PDF電子檔 (nutrition@mail.cgust.edu.tw)	1. 專題製作(1)-培養基礎操作能力 2. 學期成績=書面報告/平時【指導教師評分佔 100%】
4	專題製作(2)進度報告	4上第16週前繳交PDF電子檔 (nutrition@mail.cgust.edu.tw)	1. 專題製作(2)-落實進階實作能力 2. 學期成績=書面報告/平時【指導教師評分佔 100%】
5	專題製作(3)書面報告書格式說明	4下第12週前繳交紙本及PDF電子檔 (nutrition@mail.cgust.edu.tw)	1. 專題製作(3)-展現實作成果 <u>成果展現(紙本+電子檔)</u> 2. 學期成績=書面報告書/平時【指導教師評分佔50%】 +壁報論文/口頭報告【委員評分佔 50%】
6	專題製作(3)海報格式說明	4下第12週前繳交A0海報及PDF電子檔	
7	專題製作(3)海報格式範例	(nutrition@mail.cgust.edu.tw)	
8	專題製作(3)書面報告書評分表	4下	書面資料審查標準
9	專題製作(3)口試及海報評分表	4下第14週舉辦專題成果發表及競賽	口試及海報審查標準
10	專題製作異動申請表	4上學期開學後一個月內提出申請 逾期不得異動	簽請相關指導教師與所有組員同意後始得異動
11	專題製作食材、藥品及耗材申請單	1. 食材核銷作業時間統一於 <u>每個月第一週</u> 2. 藥品及耗材請購作業時間統一於 <u>單數月(1.3.5.7.9.11月)第一週</u>	1. 食品統一與合約廠商訂購(廠商聯絡方式請與系辦索取) →自行與合約廠商訂購，系辦協助核銷 2. 藥品及耗材須使用合約品項【非合約品項不受理】 →系辦協助請購
12	專題製作食材訂購單		自行與合約廠商訂購



02

選課時間

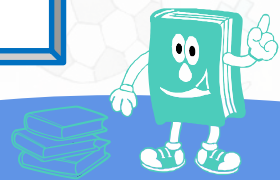


線上選課起迄日期



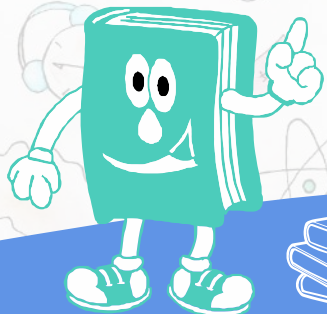
	第一階段	第二階段	第三階段
起	114/07/01(二) 18:00	114/07/08(二) 18:00	114/09/15(一) 08:00
迄	114/07/07(一) 17:59	114/07/10(四) 17:59	114/09/26(五) 11:59

1. 模組課程請勿自行加退選，統一由教務處匯入名單
2. 若有其他問題請可至系辦詢問



03

課程介紹



Thank you

