

# 長庚科技大學保健營養系 111 學年度入學課程模組規劃表

課程模組名稱：營養科學模組

課程模組規劃目標/培養之專業能力：培養營養師及相關能力之人員/醫學與營養專業能力。

系級核心能力	模組課程	學分	時數	開課年級/ 上(下)學期	備註
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 營養科學專業學識能力</li> <li>◆ 食物製備及創意飲食的能力</li> <li>◆ 尊重與關懷生命能力</li> <li>◆ 人際溝通與合群分工能力</li> <li>◆ 啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	營養學實驗(2)	1	2	二上	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 營養科學專業學識能力</li> <li>◆ 基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆ 尊重與關懷生命能力</li> <li>◆ 倫理道德思考與批判能力</li> </ul>	生理學暨實驗	3	4	二上	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 營養科學專業學識能力</li> <li>◆ 食物製備及創意飲食的能力</li> <li>◆ 尊重與關懷生命能力</li> <li>◆ 倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆ 啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	生命期營養學	2	2	二下	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 食品科技與行銷管理能力</li> <li>◆ 食物製備及創意飲食的能力</li> <li>◆ 人際溝通與合群分工能力</li> <li>◆ 數位資訊科技運用能力</li> </ul>	營養創客	2	2	三上	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 營養科學專業學識能力</li> <li>◆ 尊重與關懷生命能力</li> <li>◆ 數位資訊科技運用能力</li> <li>◆ 倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆ 啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	公共衛生營養學	2	2	三上	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 營養科學專業學識能力</li> <li>◆ 食物製備及創意飲食的能力</li> <li>◆ 尊重與關懷生命能力</li> <li>◆ 人際溝通與合群分工能力</li> <li>◆ 倫理道德思考與批判能力</li> </ul>	膳食療養學實驗(2)	1	2	三下	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 營養科學專業學識能力</li> <li>◆ 基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆ 語文閱讀與溝通能力</li> <li>◆ 倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆ 啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	專題討論(1)	1	1	三下	

系級核心能力	模組課程		學分	時數	開課年級/ 上(下)學期	備註	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆尊重與關懷生命能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	營養專業綜論(1)		3	3	四上		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆尊重與關懷生命能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	營養專業綜論(2)		3	3	四下		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆語文閱讀與溝通能力</li> <li>◆人際溝通與合群分工能力</li> </ul>	<b>專題實作</b>	專題製作(1)-培養基礎操作能力	2	2	三下		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆尊重與關懷生命能力</li> <li>◆數位資訊科技運用能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> </ul>		專題製作(2)-落實進階實作能力	2	2	四上		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆人際溝通與合群分工能力</li> <li>◆啟發研究分析與創新能力</li> </ul>		專題製作(3)-展現實作成果	2	2	四下		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆數位資訊科技運用能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> <li>◆啟發研究分析與創新能力</li> </ul>	<b>實務實習(二擇一)</b>	食品營養與生物技術實習	2	8	四上		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆營養科學專業學識能力</li> <li>◆基礎生物醫學運用能力</li> <li>◆食物製備及創意飲食的能力</li> <li>◆尊重與關懷生命能力</li> <li>◆倫理道德思考與批判能力</li> </ul>		<b>營養實習</b>	營養實習-基礎實習	1	4	三下	
			營養實習-社區營養	1	4	四下	
			營養實習-團膳營養	2	8	四下	
			營養實習-臨床營養	3	12	四下	
<b>適合證照種類及 考取年級別</b>	<b>證照名稱</b>		<b>建議取得證照年級別</b>				
	初級保健食品工程師		三年級				
	HACCP證照		三年級				
	初級品保食品工程師		四年級				
	營養師		畢業後				
<b>未來出路</b>	1.營養師		4.藥局相關職場				
	2.營養科學研究人員		5.團膳公司				
	3.衛生局(所)稽核人員或研究人員		6.醫學相關研究人員				