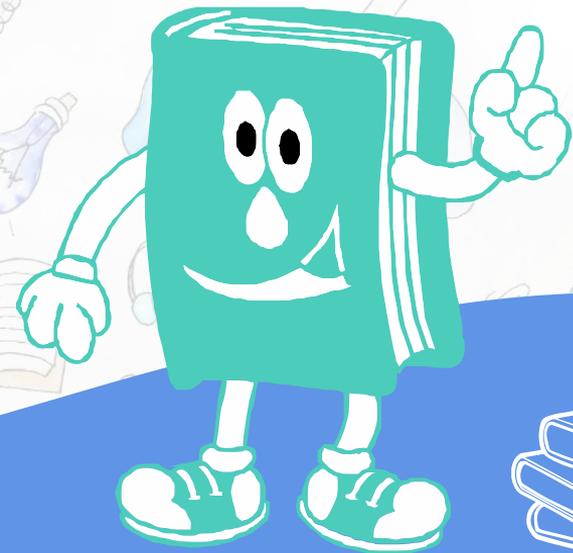
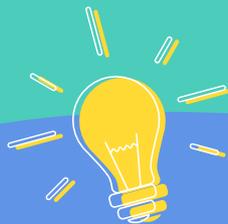


# 選課說明會

111學年度入學



長庚科技大學 保健營養系

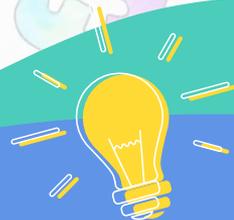
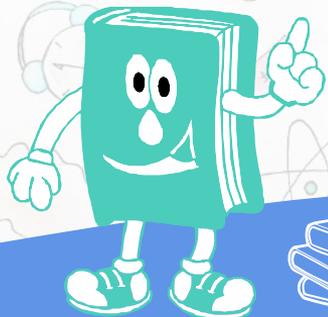




01 畢業條件

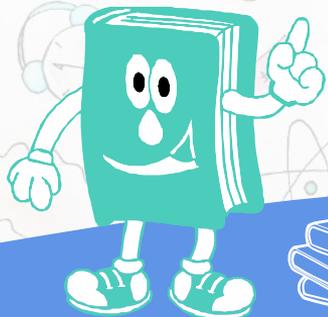
02 選課時間

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

# 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



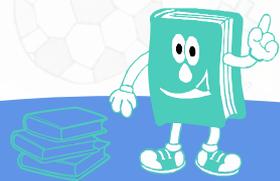
# 長庚六藝完成時程

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

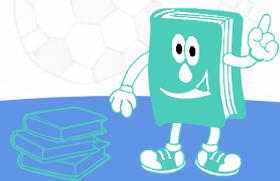
**3下** 專題製作(1)

**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

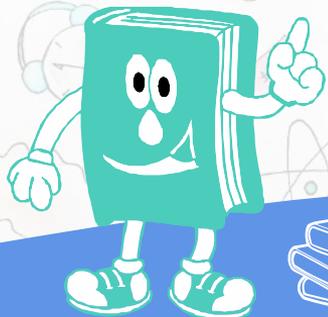
鮑力恒 邱群惠

3上確認主題及指導教師



02

# 選課時間



# 線上選課起迄日期

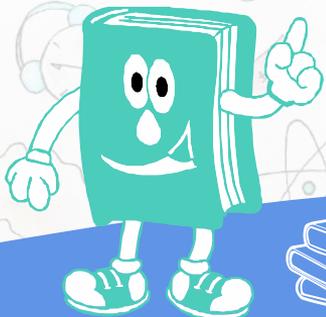


	第一階段	第二階段	第三階段
起	113/01/22(一) 10:00	113/01/29(一) 18:00	113/02/19(一) 08:00
迄	113/01/28(日) 09:59	113/01/31(三) 17:59	113/03/01(五) 11:59



03

# 課程介紹



Thank you

