

營養學系 日間學士班 課程學習地圖

114入學年度學生適用

系教育目標

培育具有臨床營養照顧、團體膳食管理、社區營養計畫推廣與教育及食品科技之專業人才。
培育具有國際視野、知識應用、獨立思考及資訊應用能力之營養專業人才。

通識核心課程(18)學分

通識博雅課程(10)學分

體育健康課程(0)學分

院必修(3)學分

系必修(76)學分

系選修(17)學分

其餘選修(8)學分

學術課程

實務課程

總結課程

學術課程

實務課程

實務課程

大一上

學術英文(EAP)
(2)

程式設計
(2)

智慧科技密碼
(2)

基礎醫學概論
(1)

普通化學
(2)

營養學導論
(1)

普通化學實驗
(1)

職能與倫理
(2)

食物學原理
(2)

食物學原理實驗
(1)

普通生物學
(1)

營養生涯探索
(1)

大一下

專業英文(EGSP)
(2)

華語文學1.0
(2)

全球化之公民
素養(2)

健康醫學密碼
(2)

營養學(一)
(2)

營養學實驗(一)
(1)

有機化學
(2)

生物統計
(2)

大二上

體育(一)
(1)

華語文學2.0
(2)

基礎生理學
(2)

生物化學(一)
(2)

生物化學實驗
(一)(1)

營養學(二)
(2)

營養學實驗(二)
(1)

食品分析
(2)

食品分析實驗
(1)

分析化學
(2)

大二下

體育(二)
(1)

進階生理學
(2)

生理學實驗
(1)

生物化學(二)
(2)

生物化學實驗
(二)(1)

膳食設計與管理
(2)

膳食設計與管理
實驗(1)

食品化學
(3)

食品化學實驗
(1)

大三上

膳食療養(一)
(2)

膳食療養實驗
(一)(1)

營養生化學
(3)

營養評估
(2)

團體膳食與管理
(2)

團體膳食與管理
實驗(1)

營養諮商與教育
(2)

營養實習-基礎
(一)(1)

大三下

膳食療養(二)
(2)

膳食療養實驗
(二)(1)

食品衛生與安全
(2)

生命期營養
(3)

公共衛生營養學
(2)

食品微生物學
(2)

食品微生物學
實驗(1)

營養實習-基礎
(二)(1)

專題討論(一)
(2)

大四上

營養與免疫
(2)

英語能力
(0)

大四下

專題討論(二)
(2)

生涯規劃

營養師：
各級醫院、學校、教育局、衛生局、社區營養推廣中心、團膳公司、長照機構、空廚、營養諮詢機構、產後護理之家、健身產業、董氏基金會、自行開業（營養治療專科）、餐飲飯店業

食品技師：食品藥物管理署、食品製造和加工業（乳品、肉品、水產品、穀類製品、豆製品、罐頭食品、調理食品、油品、飲料及其他食品）藥廠、飯店餐館、旅館業

其他營養專業人員：
大學教授、研究人員、連鎖藥局、醫療保健服務、外商嬰幼兒奶粉、營養品公司、第三方檢驗認證公司、保健食品研發、醫療創新（AI、AR、VR、MR）、自行創業

進修升學領域：
本系畢業生可繼續在營養科學、食品科學、醫學研究、公衛營養、運動營養、健康傳播、生物科技、餐旅領域和其他相關專業領域國內外研究所深造。

系核心能力

基礎科學理論學識、保健營養專業學識、專業知識應用發表能力、國際化溝通能力、獨立思考能力、資訊應用能力。

系基本素養

倫理道德、社會知能、生活態度。

學術課程

食品餐飲產業趨勢、文獻搜尋與應用、保健食品、老人營養學、食品科學概論、營養專業特論、膳食療養學特論、運動營養學、藥學與營養

實務課程

健康餐飲導論、國際健康議題、醫學營養影片製作、醫學英語簡報技巧、養生藥膳學、專題研究、統計套裝軟體應用、臨床營養、病歷閱讀、社區營養實務、學校午餐實務、社區營養實習、膳食管理實習、臨床營養實習、營養與體重管理

共同課程

全球飲食變遷與營養-討論與實作、營養與健康永續社區、食品加工學(含實驗)