107學年度保健營養學系課程地圖

	一年級		二年級		三年級		四年級		職能發展方向
學術專業模組A 臨床營養 須修滿 20學分	**選修課程** ● 人體解剖學-2	**選修課程**	**選修課程** ● 病理學-2	**選修課程** ● 營養評估-2 ● 運動營養-2	**選修課程** ● 營養諮商與教育-2 ● 老人營養-2	**選修課程** ● 臨床營養-2 ● 肥胖與體重控制-2	**選修課程** ● 營養與藥物-2 ● 素食營養-2 ● 專業倫理典範-2 ● 重症營養學-2 ● 營養與癌症-2	**選修課程** ● 高等營養學-2 ● 糖尿病營養照護-2	模組 A B **職業群組** 臨床營養專業人才
實務應用模組B 營養實務與供應 須修滿 20學分	**選修課程** ● 食物學原理實驗-1 ● 營養學實驗I-1	**選修課程** ● 營養學實驗II-1	**選修課程** ● 生物化學實驗-1 ● 膳食設計管理-2 ● 膳食設計與管理實驗-1 ● 食品微生物學實驗-1	**選修課程** ● 營養評估實務-2 ● 營養實習基礎-1	**選修課程** ● 膳食療養學實驗I-1 ● 團體膳食管理實驗-2	**選修課程** ● 膳食療養學實驗II-1 ● 科技論文導讀-2	**選修課程** ● 營養師實習-臨床營養-3 ● 營養師實習-膳食管理-2 ● 營養師實習-社區營養-1 ● 慢性疾病與營養-2	**選修課程** ● 學校午餐實務-2 ● 餐飲管理學-2 ● 社區營養實務-2	模組 C D **職業群組** 保健營養專業人才
學術專業模組C 保健食品 須修滿 20學分	**選修課程**	**選修課程** ● 飲食與保健-2 ● 地域飲食研究與創新-2 ● 食品科技概論-2	**選修課程** ● 食品微生物學-2 ● 食品加工學-2 ● 食品加工學實驗-1	**選修課程** ● 科技專利概論-2 ● 食品行銷學-2	**選修課程** ● 分子生物學-2 ● 營養與免疫-2 ● 食品生物技術-2 ● 食品生物技術實驗-1	**選修課程** ● 保健食品評估-2	**選修課程** ● 慢性疾病與營養-2 ● 營養與老化-2 ● 食品毒物學-2	**選修課程** ● 營養與自由基-2 ● 食品分析-2 ● 藥膳綜論-2	
實務應用模組D 應用與研發須修滿 20學分	**選修課程** ● 普通生物學-2 ● 普通化學-2 ● 營養專業英文-2 ● 食物學原理實驗-1	**選修課程**	**選修課程** ● 食品微生物學實驗-1 ● 生物化學實驗-1 ● 生物統計學-2	**選修課程** ● 發酵工程-2	**選修課程** ● 營養生化學-2	**選修課程** ● 食品化學實驗-1 ● 科技論文導讀-2 ● 專題研究I-1	**選修課程** ● 專題研究II-1 ● 儀器分析-2 ● 酒品發酵技術與實作I-2	**選修課程** ● 食品分析實驗-1 ● 酒品發酵技術與實作II-2	模組 A B C D **職業群組** 研究開發應用
院系共同科目 42-48學分	**必修課程** ● 健康科學概論-2 ● 食物學原理-2 ● 營養學I-2	**必修課程** ● 有機化學-2 ● 分析化學-2 ● 生理學-3 ● 營養學II-2	**必修課程** ● 生物化學I-3	**必修課程** ● 生物化學II-3 ● 生命期營養-3	**必修課程** ● 團體膳食管理-2 ● 膳食療養學I-3 ● 保健食品學-2	**必修課程** ● 慢性疾病綜論-2 ● 膳食療養學II-3 ● 食品安全與衛生-3 ● 食品化學-3 ● 營養專業倫理-1	**必修課程** ● 專題討論I-1 ● 公共衛生營養學-2	**必修課程** ● 專題討論II-1 ● 保健營養特論-2	
	必修課程 ●經典99								
校共同科目 26-28學分	**必修課程** ●國文-2 ●英文I-2 ●英文II-2 ●體育I-0 ●體育II-0 ●音樂欣賞-2 ●體驗學習-1 ●服務學習-1 ●長榮精神2		**必修課程** ●外語初級I-2 ●外語初級II-2 ●體育III-0 ●體育IV-0 ●通識-2		**必修課程** ●營養專業倫理-1 ●通識-4 ●體育V-0 ●體育VI-0		**必修課程** ●通識-2		