長榮大學健康科學院 保健營養學系 108學年度課程規劃審議表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 學院教育目標 | | **「以全人健康與專業倫理為辦學主軸，培養健康學識、科技與人文素養兼備之全人健康照護優質人才」** | | | | |
| 系(所)教育目標 | | **1.** **引導基礎到專業，循序漸進之教學規劃：**  課程規劃由基礎到專業，循序漸進，期能以啟發、引導、整合與應用之漸進式學習方式，建立專業理論知識。  **2.** **統合理論與實作，強化實務能力之學習：**  統合理論與實務課程，提供職場參觀、實驗課程、社區服務、醫院實習、產業實習與專題研究與製作，落實理論與實作配合。  **3.** **強調分工與合作，養成團隊合作之能力：**  強化專業分工與合作，由實驗與服務之分組與實作、學習活動之組織與溝通，培養團隊精神與專業整合之執行能力。  **4.** **涵養倫理與品格，涵養人文與關懷特質：**  在校園生活、課程、實習與服務學習中，培養「專業倫理」、「職場倫理」與「人文關懷」之生活與學習態度。 | | | | |
| 學生核心能力 | | 1. 基礎知識：具有保健營養基礎知識學習的能力。  2. 倫理素養：具有專業倫理與人文關懷之素養。  3. 團隊合作：具有溝通、協調與團隊合作的能力。  4. 解決問題：具有保健營養專業問題分析與解決的能力。  5. 專業能力：具有膳食設計、飲食衛教、文獻閱讀等能力。  6. 簡報寫作：具有書報寫作、多媒體製作與專業簡報之表達能力。 | | | | |
| 課程結構 | 區分 | 類別 | 應修學分數 | 比例 | 師資 | 備註 |
| 校訂 | 共同必修 | 0 | 0/128 | 免填 |  |
| 語文必修 | 10 | 10/128 | 免填 |  |
| 通識必修 | 15 | 15/128 | 免填 |  |
| 本系專業課程 | 專業必修 | 48 | 48/128 | 本系專任：7人  校外兼任：3人 |  |
| 專業學群 | 學術專業模組A  臨床營養 | 20 | 20/128 | 本系專任：7人  校外兼任：3人 |  |
|  | 實務應用模組B  營養實務與 供應 | 20 | 20/128 | 本系專任：7人  校外兼任：3人 |  |
|  | 學術專業模組C  保健食品 | 20 | 20/128 | 本系專任：7人  校外兼任：3人 |  |
|  | 實務應用模組D  應用與研發 | 20 | 20/128 | 本系專任：7人  校外兼任：3人 |  |
| 課程配當表 | | | 附件夾檔 | | | |
| 課程地圖 | | | 附件夾檔 | | | |