109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 **營養基礎** **須修滿** **18學分**	**選修課程** ●普通生物學-2 ●普通化學-2 ●人體解剖學-2 ●營養專業英文-2	**選修課程**	**選修課程** ●病理學-2 ●食品微生物學-2	**選修課程** ●營養評估-2 ●運動營養-2	**選修課程** ●老人營養-2 ●營養諮商與教育-2 ●營養生化學-2 ●營養與免疫-2	**選修課程**	**選修課程** ●營養與藥物-2 ●重症營養學-2	**選修課程** ●高等營養學-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** **18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	**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 ●臨床營養-2 ●營養實習-基礎-2	**選修課程** ●營養師實習-社區營養-1 ●營養師實習-膳食管理-2 ●營養師實習-臨床營養-3 ●肥胖與體重控制-2 ●慢性疾病與營養-2	**選修課程** ● 學校午餐實務-2 ● 社區營養實務-2	**模組** **A** **C** **職業群組** **保健營養專業人才**
學術專業模組C **保健營養與食品須修滿** **18學分**	**選修課程**	**選修課程** ●食品科技概論-2 ●地域飲食研究與創新-2 ●飲食與保健-2	**選修課程** ●生物統計學-2 ●食品加工學-2 ●食品加工學實驗-1	**選修課程** ●食品行銷學-2 ●食品分析-2 ●食品分析實驗-1 ●發酵工程-2	**選修課程**	**選修課程** ●科技論文導讀-2 ●食品化學實驗-1 ●專題研究I-1 ●保健食品評估-2	**選修課程** ●儀器分析-2 ●專題研究II-1 ●食品毒物學-2 ●酒品發酵技術與實作-2	**選修課程**	**模組** **A** **B** **C** **職業群組** **研究開發應用**
院系共同科目 **42-48學分**	**必修課程** ● 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 ●膳食設計與管理-2	**必修課程** ●生物化學II-3 ●生命期營養-3 ●公共衛生營養學-2	**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 ●食品衛生與安全-3 ●食品化學-3	**必修課程** ●專題討論I-1	**必修課程** ●專題討論II-1 ●保健營養特論-2	
校共同科目 **24-28學分**	**必修課程** ●體育I-0 ●長榮精神2 ●英文I-2 ●體育II-0 ●音樂欣賞-2 ●英文II-2 ●體驗學習-1 ●國文-2		**必修課程** ●外語初級I-2 ●體育III-0 ●通識-2 ●外語初級II-2 ●體育IV-0		**必修課程** ●通識-4 ●營養專業倫理-1		**必修課程** ●通識-2		