長榮大學健康科學院 保健營養學系　109 學年度課程規劃審議表

<table>
<tr><td colspan="2">學院教育目標</td><td colspan="5">「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」</td></tr>
<tr><td colspan="2">系(所)教育目標</td><td colspan="5">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。</td></tr>
<tr><td colspan="2">學生核心能力</td><td colspan="5">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。</td></tr>
<tr><td rowspan="5">課程結構</td><td>區分</td><td>類別</td><td>應修學分數</td><td>比例</td><td>師資</td><td>備註</td></tr>
<tr><td rowspan="3">校訂</td><td>共同必修</td><td>0</td><td>0/128</td><td>免填</td><td></td></tr>
<tr><td>語文必修</td><td>10</td><td>10/128</td><td>免填</td><td></td></tr>
<tr><td>通識必修</td><td>14</td><td>14/128</td><td>免填</td><td></td></tr>
<tr><td>本系專業課程</td><td>專業必修</td><td>48</td><td>48/128</td><td>本系專任：7 人
校外兼任：3 人</td><td></td></tr>
<tr><td>專業學群</td><td>學術專業模組 A
營養基礎</td><td>18</td><td>18/128</td><td>本系專任：7 人
校外兼任：3 人</td><td></td></tr>
</table>

		實務應用模組B 營養實務與供應	18	18/128	本系專任：7 人 校外兼任：3 人	
		學術專業模組C 保健營養與食品	18	18/128	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			