中國文化大學保健營養學系課程地圖

教育目標

培養具食品背景之保健營養專業人才。

核心能力

1.具保健營養專業知能
2.具保健營養規畫與執行能力
3.具服務與關懷人群之能力的使命感

	校必修課程（28） 院必修（3）	系必修課程（58）	系選修課程：營養師相關	系選修課程：食品保健相關
大一	國文（4）、外文（4） 電腦（4）、歷史（2） 語文實習（2） 通識（8） 體育（0）、軍訓（0） 農企業倫理（0） 中華文化專題（1）	保健營養學概論（2） 普通生物學（2） 普通化學（2）、有機化學（2） 食物學原理（2）、實習（1） 微生物學（3）、實驗（1） 食品分析(一)（2）、實驗（1） 營養學(一)（2）、實驗（1）	營養師見習（2）專業服務學習課程 膳食計畫實習（1） 食品微生物學（3） 食品微生物實驗（1） 食品分析(二)（2） 食品分析實驗(二)（1）	營養師見習（2）專業服務學習課程 食品加工(二)（2） 食品微生物學（3） 食品微生物實驗（1） 食品分析(二)（2） 食品分析實驗(二)（1）
大二	通識（4） 體育（0） 農企業倫理（0） 中華文化專題（0） 統計學（3）(院必修)	生物化學（6）、實驗（2） 營養學(二)（2） 人體生理學（4）、實驗（1） 生命期營養（3） 食品加工(一)（2）、實驗（1） 食品衛生與安全（2） 膳食計畫（2）	食品化學（3）、食品營養專業英文導讀（2）、團體膳食製備與供應實習（1）、膳食療養(二)（2）、膳食療養實習(二)(1)應用病理學(2)、營用藥理學(2)、營養評估（2）、營養與免疫（2）、臨床案例探討（2）臨床檢驗數值與判讀（2）臨床諮詢與衛教（2）	食品化學（3）、食品工程學（2）、食品營養專業英文導讀（2）、食品工廠衛生管理（2）、食品衛生法規（2）、專題研究(一)（1）、營養與免疫（2）、機能性食品（2）、保健功能性評估（2）、專題研究(一)（2）
大三	體育（0） 農企業倫理（0） 中華文化專題（0）	團體膳食製備與供應（2） 膳食療養(一)（2） 膳食療養實習(一)（1） 膳食療養(二)（2） 膳食療養實習(二)（1） 公共衛生營養（2）	營養生化學（3）、營養與老化（2）、營養教育（2） 公共衛生營養實務（2）進階臨床營養（2） 營養師實習課程：臨床營養實務訓練（3）、膳食管理（2）、社區營養（1）	體重控制與保健（2）、營養與老化（2）、 食品營養生物技術（2）、食療與營養保健（2） 進階臨床營養（2） 保健食品開發與成分分析（2） 專題研究(二)（1）
大四	農企業倫理（0） 中華文化專題（0）	專題討論（2）		

專業增能與資格

專業增能

- ★食品科技學程
- ★生物科技學程
- ★觀光餐飲服務管理學程
- ★本系承認外系學分 18 個(動科、生科、園生系等)

專業資格

- ★營養師證照
- ★食品技師證照
- ★食品檢驗技術士
- ★保健食品初級工程師
- ★食品衛生檢驗類科
- ★中餐烹調技術士
- ★烘焙技術士

畢業門檻

1. 總學分 128 學分。
2. 畢業前參加食品營養相關演講 4 場，其中至少 1 場為校外研討會或演講。
3. 畢業前每學期需閱讀至少 1 本由本系建議書籍，並提出每篇至少 500 字報告，或畢業前閱讀 8 本由本系建議書籍。
4. 服務學習-校園公共服務、專業課程服務學習
5. 多益英檢 450 分或同等級

職涯發展

營養師：工作範圍包括醫院、學校、團膳公司、社區和體適能(健身)場所

保健食品專業人員：保健食品諮詢師、保健營養科學/生物科技研發人員、保健食品推廣人員、食品分析人員和保健食品工程師

就業 繼續進修