

## 102~105學年度教學單位中程校務發展計畫

系所(學位學程)	保健營養學系
<b>一、理念</b>	
(一) 設立宗旨	本系以培育「具有食品背景之營養保健專業人才」為目標。期望培育學生宏觀視野和微觀體驗人民的健康重要性，另一方面為因應政府建構全民健康的藍圖及科技發展需要，朝造就營養保健人才為學習主軸
(二) 發展特色	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 強調營養保健基礎科學及實作訓練。除校內原有實習課程外，另配合校外專業實習以奠定學生營養專業技能以培植醫院臨床、團體膳食及產品研發之保健營養相關人才。</li> <li>2. 輔導證照考。藉輔導學生以提升營養師、食品技師、食品檢驗分析技術士等相關證照實力。</li> <li>3. 建立營養教育規劃及社區營養專業人員之訓練機制。強化營養推廣教育和活動，如老人安養護中心、國中小學、社區等場所健康飲食教育和活動，及專業志工服務，以培育學生將專業應用於服務學習中。</li> <li>4. 開設「食品科技學程」。整合農學院園生、動科、生應及化學系所開設食品相關課程，可協助學生食品學科課程學習之完整性，以補充保健食品開發方面知識不足之處。</li> <li>5. 發展具有食品特色之保健營養專業人才。利用本系食品相關課程特色與專題研究，加強學生食品專業能力應用於營養保健專業領域。</li> <li>6. 加強學生自我學習能力。由參與研討會、教師研究及生涯講座等，累積專業知識、發展專業職能，協助學生規劃未來發展藍圖。</li> </ol>
(三) 教育目標	培育具食品背景之營養保健專業人才
(四) 學生核心能力	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具備營養保健領域之專業知能。</li> <li>2. 具膳食營養之規畫與執行能力</li> <li>3. 具社區營養服務與關懷人群之熱忱</li> </ol>
(五) 學生就業方向	<p>營養師：工作範圍包括醫院營養師、學校營養師、團體營養師、社區營養師和健身營養師。</p> <p>保健食品：食品技師、保健食品諮詢師、保健營養科學/生物科技研發人員、保健食品推廣人員和食品分析人員。</p>
<b>二、現況</b>	
(一) 現況概述	保健食品產業日新月異，因此本系於102學年更名為「保健營養學系」以明確界定「保健營養」之內涵，以利系發展目標之聚焦並據以檢討課程設計，提升保健營養學習成效，突顯特色，加強本系師生研究與就業競爭力。

(二) SWOT分析	S優勢(內部條件)	1. 位於台北市，具有地利之便 2. 培育具食品特色之營養保健專長學生，符合社會需求 3. 全人教育，重視其他相關能力之培養
	W劣勢(內部條件)	1. 學生入學成績居中下 2. 學生學習動機偏低
	O轉機(外部環境)	1. 執行教學卓越計畫、利用課後輔導提升學生素質 2. 導師加強輔導以導正學生學習態度 3. 國人對健康的重視，提高對於營養保健知識與相關產品的需求
	T威脅(外部環境)	出生人口下降，入學生人數遞減，影響生源

### 三、102~105學年度中程校務發展計畫

#### (一) 發展目標

1. 建構完整之保健營養課程內容。
2. 充實教學資源，並發展營養與保健網站學習資源利用，強化營養推廣教育和活動，以培育學生將專業應用於服務學習中。
3. 強化學生生活、課業與就業輔導。
4. 建立以節能減碳、機能性食品的開發與功能評估之研究特色。

#### (二) 執行策略與具體作法

執行策略	具體作法	工作計畫內容	執行學年度			
			102	103	104	105
(1)精進教學品質(教師成長)		辦理教師教學品質精進講座活動	●	●	●	●
		獎勵教師參與校外內研習活動	●	●	●	●

教學卓越	(2)優化多元課程(課程精進)	邀請業師進行授課演講活動，以與產業接軌	●	●	●	●
		教師輔導學生暑期校外實習	●	●	●	●
	(3)適性學習輔導(學習成效)	輔導學生相關證照考試	●	●	●	●
		輔導學生實作證照考試	●	●	●	●
		獎勵專題研究課程成果海報競賽	●	●	●	●
	(4)深化國際學習(國際化)	參與國內外國際研討會	●	●	●	●
		師生移地教學活動	●	●	●	●
	(5)落實學用合一 (實習、證照、就業)	辦理校外學生實習	●	●	●	●
		安排校外職場參訪	●	●	●	●
	(6)其他	充實並汰舊換新相關教學與研究設備之軟硬體資源，維護重大儀器設備的正常運作	●	●	●	●
		辦理農企職場職能課程、中華文化專題等講座	●	●	●	●

研究卓越	(1)提升教師研究、服務、產學能量	參加校內外學術交流活動	●	●	●	●
		辦理學術研討會	●	●	●	●
	(2)增進學生研究、競賽、展演成果	參加國際、國內研討會及海報張貼或競賽	●	●	●	●
		舉辦專題研究成果競賽	●	●	●	●
		舉辦及參與校內外營養教育推廣活動	●	●	●	●
	(3)其他	飲食(低碳、健康飲食等)、植化物資料庫與平台之建立與應用	●	●	●	●
		舉辦創意飲食(低碳、健康飲食等)發展及相關競賽	●	●	●	●
特色卓越	(1)特色人才培育目標	實施服務學習課程，使學生將專業應用於營養教育推廣活動	●	●	●	●
		獎勵學生參與保健營養專題研究，提升專業知識與研究能力	●	●	●	●
	(2)學術與專業課程分流	實務相關課程導入業師，俾能結合課程與職場需要	●	●	●	●
		辦理業師及企業雇主座談及演講活動	●	●	●	●
		辦理職場觀摩	●	●	●	●
		參與提升學生專業實務能力計畫	●	●	●	●
	(3)其他	創意推廣，建置校園健康飲食環境	●	●	●	●
		利用健康飲食網路平台之推行(全校)，學生學習評估及改善個人飲食行為之策略	●	●	●	●

(三) 關鍵質量化績效指標				
教學卓越				
量化指標項目	目標值			
	102學年度	103學年度	104學年度	105學年度
辦理教師教學品質精進講座活動(場次)	1	1	1	1
教師參與校內外研習活動(場次)	6	7	7	7
邀請業師進行授課演講活動，以與產業接軌（講座/講員）	(1/4)	(1/4)	(1/4)	(1/4)
教師輔導學生暑期校外實習(次數)	5	6	7	8
輔導學生證照考試(場次)	1	1	1	1
輔導學生實作證照考試(場次)	1	1	1	1
辦理校外學生實習(人次)	20	21	22	23
專題研究課程成果海報競賽獎勵	1	1	1	1
參與國內外國際研討會	1	1	1	1
安排校外職場參訪	1	1	1	1
師生移地教學活動（次數）	1	1	1	1
充實並汰舊換新相關教學與研究設備之軟硬體資源，維護重大儀器設備的正常運作	1	1	1	1
辦理農企職場職能課程、中華文化專題等講座（講座/講員）	(1/4)	(1/4)	(1/4)	(1/4)
<b>質化指標</b>				
1.鼓勵教師與時精進教學方法及評量方式，有效提升學生核心能力。2.輔導學生參與專業實習及證照考試，奠定升學或就業所需基本學識與技能基礎。3.增加業師講授、產業參訪等多元學習方式，有效達到本系教育目標並提升學生核心能力，使之能與產、研人才需求接軌。4.鼓勵師生參與國際或兩岸之學術交流活動，使學研能與國際趨勢連結。				
研究卓越				
量化指標項目	目標值			
	102學年度	103學年度	104學年度	105學年度
鼓勵參加校內外研討會學術交流活動（場次）	6	7	7	7
辦理學術研討會（場次）	1	1	1	1
鼓勵學生參與食品營養專題製作展演（場次/人數）	(1/25)	(1/25)	(1/25)	(1/25)
學生參與專題成果競賽（系展場次）	1	1	1	1
參加國際、國內研討會及海報張貼或競賽	3	3	3	3
舉辦及參與校內外營養教育推廣活動	1	1	1	1
飲食(低碳、健康飲食等)、植化物資料庫與平台之建立與應用	1	1	1	1
創意飲食(低碳、健康飲食等)發展及相關競賽	1	1	1	1
<b>質化指標</b>				
1.辦理或協辦研討會1.鼓勵教師參與學術發表及交流活動，提升教師研究質量。2.輔導學生參與專題製作及成果展，提升學生實作經驗，奠定升學或就業之信心及所需基本學識與技能基礎。				
特色卓越				
量化指標項目	目標值			
	102學年度	103學年度	104學年度	105學年度

辦理服務學習課程及營養教育推廣活動	1	1	1	1
學生參與營養保健之專題研究（件數）	8	8	9	9
導入相關課程由業師提供實務經驗	1	1	1	1
辦理系友業師及雇主座談（業師人數/每年次數）	(10/1)	(10/1)	(10/1)	(10/1)
辦理職場觀摩活動	1	1	1	1
創意推廣，建置校園健康飲食環境	1	1	1	1
利用健康飲食網路平台之推行(全校)，學生學習評估及改善個人飲食行為之策略	1	1	1	1
<b>質化指標</b>				
鼓勵學生參與食品科技學程，就相關知識及專業來養成食品技師的訓練及營養保健研究，以達到本系以「培育具食品背景之營養保健專業人才之教育目標，並結合教師學術專長，積極改善軟硬體設備，推展營養資訊平台為系發展特色」之目標，以強化營養推廣教育和活動，培育學生將專業應用於服務學習。2.配合院、校相關計畫之實施，以及以系友為主之豐厚業師資源，可提供學生在就業及升學上多面相的輔導。				