

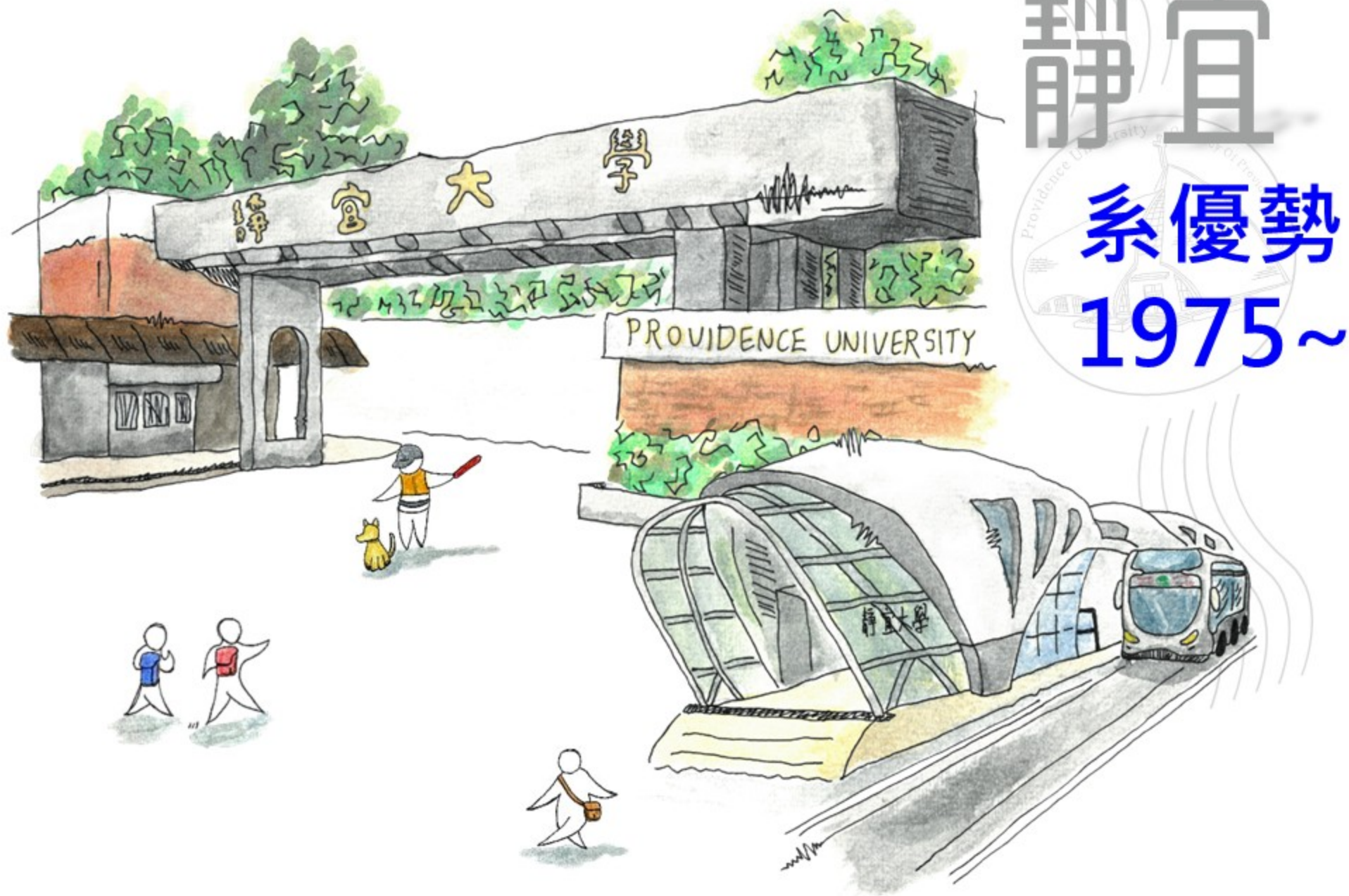


食品營養學系 (醫藥衛生學群)

大學部、碩士班、博士班

PROVIDENCE
UNIVERSITY





靜宜

系優勢
1975~



師資陣容堅強 教研服務並重

優勢1

研究員

穀類研究室
食品加工研究室

張永和



鍾雲琴



王培銘



李柏憲



賴治佐



陳俊宏



基因工程研究室
發酵技術研究室
生技產品開發研究室

王銘富



詹吟菁



吳志忠



黃延君



陳淑茹



翁瑤琴



呂佳陽



國際加齡產業
研究發展中心

營養保健研究室
細胞營養研究室
公衛營養研究室

營養生理研究室
營養生化研究室
營養與代謝研究室

食品營養學系大學部入學新生課程地圖

優勢2

真正的食品+營養雙學位

課程地圖涵蓋證照輔導與就業方向

	必修課程	選修課程	輔導證照	就業方向
一年級	食品營養科學概論(2) / 人體生理學(一)(2) 人體生理學(二)(2) / 人體生理學實驗(1) 營養學(一)(2) / 營養學實驗(1)	基礎科學與研究: 普通生物學(2) / 普通化學(2) 食品技術與開發: 食物學原理(2) / 食物製備(3) 風土食材探索(2) / 水果酒釀造(3) 營養健康與管理: 食客記憶(2)	- 高考食品技師 - 高考營養師 - 食品分析檢驗技術士(丙級) - 食品分析檢驗技術士(乙級)	基礎科學與研究 - 基礎科學工作(中研院、國衛院、食品所、數研所、醫研部等科研單位) - 各級學校教師(大學、科技大學、技職院校等)
二一年級	營養學(二)(2) / 生物化學(一)(2) 生物化學(二)(2) / 生物化學實驗(1) 食品化學(一)(2) / 食品化學(二)(2) 食品化學實驗(1) / 食品加工(一)(2) 食品加工(二)(2) / 食品加工(一)實驗(1)	基礎科學與研究: 微生物學(2) / 微生物學實驗(1) 實驗動物學(2) 食品技術與開發: 食品加工(二)實驗(1) / 啤酒釀造(3) 營養健康與管理: 生命期營養(2) / 應用病理學(2) 職場實務與應用: 營養實習 - 基礎(1)	- 保健食品初級工程師 - 食品品保工程師 - 保健食品研發工程師 - HACCP(基礎) - HACCP(應用)	食品技術與開發 - 食品工廠生產與管理相關業務(釀酒廠、烘焙工廠、食品工廠、寵物食品工廠專業技師) - 食品分析與檢驗 - 食品安全與衛生管理 - 食品創新研發與市場開發 - 食品相關公職 - 保健食品研發與推廣
三年級	膳食營養學(一)(2) / 膳食營養學(二)(2) 膳食營養學實驗(1) / 團體膳食管理(2) 團體膳食管理實驗(1) / 公共衛生營養(2) 食品微生物學(2) / 食品微生物學實驗(1) 食品分析(3) / 食品分析實驗(1) / 食品工程(2) 食品衛生安全與法規(2) 畢業專題(一)(1)	基礎科學與研究: 生物統計(2) / 生物統計實務(1) 分子生物技術學(2) / 分子生物技術學實驗(1) 文獻選讀與專題討論(2) 食品技術與開發: 食品工廠管理(2) / 產品開發與永續發展(2) 食品設計與開發(2) / 食品設計與開發實務(1) 營養健康與管理: 營養評估(2) / 營養生化(2) 職場實務與應用: 醫病溝通(2) / 臨床營養(2) / 社區營養實務(1)	- 本校推廣教育處另有開設中餐、烘焙等課程，可以輔導中餐丙級、烘焙丙級相關證照	營養健康與管理 - 臨床營養師 - 團體營養師 - 社區營養師 - 運動營養師 - 營養諮詢與推廣 - 團體膳食供應與經營管理 - 營養相關公職 - 體適能、運動中心指導員
四年級	畢業專題(二)(1)	基礎科學與研究: 實驗設計(2) / 實驗設計實務(1) 食品技術與開發: 穀類化學與加工(2) / 發酵學(2) 食品品質管制(2) 營養健康與管理: 營養教育與諮詢(2) / 長照與高齡營養學(2) 運動營養(2) / 藥膳保健(2) / 保健食品(2) 職場實務與應用: 學校午餐管理實務(2) / 食品營養科技實務(1) 營養實習 - 膳食管理(2) / 營養實習 - 臨床營養(3) 營養實習 - 社區營養(1) / 企業實習(一)(3) 企業實習(三)(9) / 食品安全管制系統應用(2) 智慧科技與食品營養(2)		

靜宜大學食品營養學系 食品技師應考攻略地圖

Department of Food and Nutrition, Providence University

Roadmap to Becoming a Certified Food Professional (Food Technologist)

專技高考食品技師～修課需求



至少需修習七大領域，
合計20學分以上

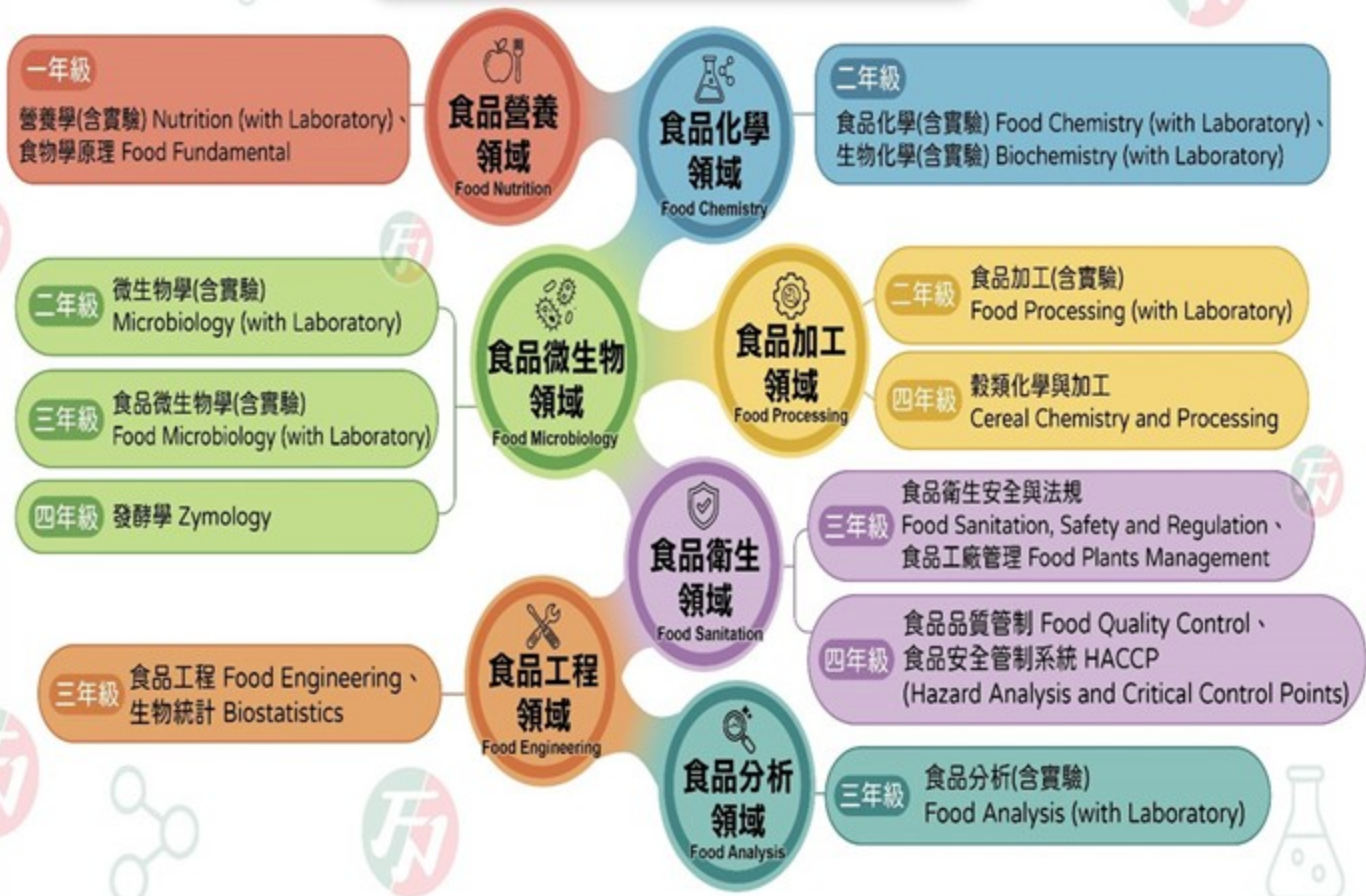
課程必須涵蓋考選部指定的七大領域，
每領域至少一學科。



四門核心科目為必修

包含：食品加工（含實驗）、食品化學、
食品分析（含實驗）、
食品微生物學（含實驗）。

七大領域之課程對照



靜宜大學食品營養學系 營養師應考攻略地圖

Department of Food and Nutrition, Providence University

Roadmap to Becoming a Registered Dietitian

專技高考營養師～修課需求



完成修習四大領域課程與
專業實習7學分
(累計至少504小時)

四大核心實習項目包括：基礎營養、
膳食管理、臨床營養、社區營養。

營養師考試科目共6科

- (1) 生理學與生物化學、(2) 營養學、
- (3) 膳食療養學、(4) 團體膳食設計與管理、
- (5) 公共衛生營養學、(6) 食品衛生與安全

四大領域之課程對照



國際化與世界接軌 靜宜食營雙學位

優勢3

靜
宜
食
營
3



法國
ISA Lille
食科 2



靜宜學士
+
ISA碩士

113-食品四鄧淑憶→法國里爾高等農業學院

114-食品三賀靖桐.郭筠靖→法國里爾高等農業學院



設備完善

優勢4

「做中學」、「學中做」的專業學習環境

格倫樓
Guerin Hall



- 5F 團膳廚房、餐廳、庫房、辦公室
- 4F 烹調教室、討論室、教室、天平室、藥品室、無菌室、教學實驗室、公儀室、教師研究室 (食品檢驗分析乙級考場)
- 3F 公儀室、生技實驗室、細胞培養室、低溫設備室、低溫實驗室、資料處理室、教師研究室
- 2F 公儀室、討論室、低溫設備室、教師研究室
- 1F 實習工廠、煙燻室、冷藏/冷凍庫、教室
系辦公室、營養教育諮詢工作室
- B1 實驗動物中心、國際加齡產業研究中心、熟陳酒窖
- 一研 公儀室、廢液暫存室、講座教授研究室

食營人的家---格倫樓



如何聯絡**食品營養學系**？



04-26328001分機15031-15034



pu20230@pu.edu.tw

靜宜食營系網



靜宜食營系FB



靜宜食營系IG

