

# 目錄

營養學系 系主任的一封信 .....	2
營養學系簡介 .....	3
修習學分表 .....	4
課程注意事項 .....	6
中國醫藥大學營養學系學生營養實習規定 .....	7
師資介紹 .....	8
營養學系第 22 屆系學會 .....	10
第 13 屆營養推廣服務隊.....	11
小迎新活動簡章 .....	12
大迎新活動簡章 .....	14

## 營養學系 系主任的一封信

恭喜各位即將進入營養界的新鮮人，營養系的全體師生竭誠歡迎各位加入我們的行列，這是一個充滿信心與希望的航向，相信在大學四個寒暑的航程中，各位將努力以赴、共創未來及同享美麗佳果。

站在預防醫學的觀點而言，營養扮演著十分重要的角色，“營養”是每個人都必須注重的健康重要課題。近年來由於社會型態改變，有愈來愈多的人由於不了解而不注重飲食營養，導致健康受到傷害，甚至慢性病、癌症有年輕化的趨勢，此重要的課題正有待我們營養人去補救與改善。“己立而立人”、“己達而達人”至少各位的睿智選擇，可以帶給自己及親朋好友身體健康而長命百歲，並提高生活品質。

營養師的就業市場是多元的，表示大家有多重方向的選擇機會。

- (一)各職場營養師的任務分別為：醫院營養師-照顧病人的營養、學校營養師-提供學生營養午餐及營養教育、團膳公司營養師-提供營養美味餐食、社區營養師-對社區民眾的營養照顧及社區營養教育、營養食品、健康食品銷售等。
- (二)自行創業：開設營養諮詢公司、便當工廠、營養品生產製造等。
- (三)研究工作：營養療法相關研究、健康食品研發、療養食品研發、研究單位研究員等。
- (四)教育：中學、大學相關科系的教師等。

各位同學可以依據自己的興趣，利用在學的四年中，逐步規劃求學生涯，並對自己的未來充分作準備。再次恭喜各位同學，能過關斬將、通過考驗來到營養學系。你〈妳〉們的選擇是正確的，今日各位以考取「中國醫大」為榮，相信明日「中國醫大」將以各位為榮，願以此共勉之！

中國醫藥大學 營養學系

系主任 黃惠煥 敬啟

## 營養學系簡介

本系為全力配合學校校務發展目標及符合二十一世紀現代社會對保健營養的需求，乃於七十八學年度成立營養學系，民國八十九學年度成立碩士班，並於民國九十九學年度成立博士班，進一步成為培育營養科學人才之完整教育體系。本系所結合本校中西醫藥發展的特色，利用校、系現有的教學、研究資源與設備，以現代營養學為基礎，結合相關營養科學領域的發展重點規劃多元化的課程內容，以培育具有現代營養學學術專業與應用能力的專業人才。

### 本系設立宗旨：

- (1)以培育具有專業能力、終身學習與社會關懷的營養人才。
- (2)以營養教育、研究與推廣，促進全民健康。
- (3)以專業人才從事與推動營養保健工作。

### 本系教育目標：

- \_ 培育具營養專業之人才。
- \_ 培育營養師：臨床營養師、社區營養師和團膳營養師。
- \_ 培育具食品暨保健營養專業之人才。
- \_ 培育能融合基礎中醫藥知識於營養應用之人才。

### 本系特色：

本系具有營養背景之專業師資，除了以生理、解剖、中醫、中藥、有機化學、分析化學、生物化學等課程為基礎課程之外，並規劃多元化的課程讓學生能有充分彈性的修課選擇，使本系學生具有全方位的學習與瞭解現代營養學相關知識，以因應瞬息萬變之營養科學的發展現勢。本系具有如下之辦學特色：

- 1.完整醫療資源作為教學暨研究之後盾。
- 2.營養師國考率高，顯見課程安排與內容符合學生學習的需要，與考照輔導之成效。
- 3.為國內唯一標榜以「培育能融合基礎中醫藥知識於營養應用之人才」為重要教育目標之營養科系。  
將中醫藥知識納入本系之課程設計內，希望藉由適當之課程安排、傳授，培育具有基礎中醫藥知識背景之營養專業人才。
- 4.師資陣容堅強：教授6位、副教授5位、助理教授5位。

# 修習學分表

## 一 年 級

必修科目	學分	上	下	選修科目	學分	上	下
食物學原理	2	2		營養醫學管理概論	2	2	
食物學原理實驗	1	1		普通化學(乙)	2	2	
普通生物學(乙)	2	2		醫學營養概論	2	2	
國文(通)	4	2	2	營養暨食品科學概論	4	2	2
英文(通)	4	2	2	微積分(I)	2		2
人文及藝術領域(通)	4	2	2	營養與烹調	2		2
社會科學領域(通)	4	2	2	醫學營養	2		2
自然/生命科學領域(通)	4	2	2	解剖學	2		2
營養學(一)	2		2				
有機化學	2		2				
服務學習教育	0		0				
小 計	29	15	14	小 計	18	8	10

## 二 年 級

必修科目	學分	上	下	選修科目	學分	上	下
生理學(C)	3	3		中式烹調	2	2	
營養學(二)	2	2		生物統計學實習	1	1	
營養學(三)	2		2	保健營養學	1	1	
營養學實驗	2	1	1	食品科技概論	2	2	
生物化學	4	2	2	食品添加物	2	2	
生物化學實驗	2	1	1	植物化學因子導論	2	2	
核心課程(通)	8	4	4	烘焙學(含實習)	2		2
生物統計學	2	2		營養文獻導讀	2		2
中醫學概論(A)	2	2		膳食纖維	2		2
分析化學	2		2	食品加工	2		2
分析化學實驗	1		1	冷凍食品學	2		2
中藥概論	2		2	動物實驗法	2		2
營養評估	2		2	生物科技新知	1		1
膳食計畫	1		1				
膳食計畫實驗	1		1				
小 計	36	17	19	小 計	23	10	13

### 三 年 級

必修科目	學分	上	下	選修科目	學分	上	下
膳食療養學	6	3	3	生活中藥	2	2	
食品化學	3	3		營養毒理概論	2	2	
食品衛生與安全	4	2	2	機能性食品	2	2	
團體膳食管理	2	2		感染與營養	2	2	
生命期營養	2	2		國際營養實習	2	2	
膳食療養學實驗	2	1	1	文獻選讀	2	1	1
團體膳食管理實習	1	1		臨床營養學	2		2
食品化學實驗	1	1		長期照護膳食療養學	2		2
營養生化	3		3	水產機能性食品	2		2
微生物與免疫學	2		2	分子營養學導論	2		2
公共衛生營養學	2		2	中醫營養食療	2		2
				體重控制學	2		2
				營養補充	1		1
				營養實習-基礎	1		1
小 計	28	15	13	小 計	26	11	15

### 四 年 級

必修科目	學分	上	下	選修科目	學分	上	下
專題討論 (英語)	2	1	1	營養基因學	2	2	
營養學新知	1	1		病理學概論	2	2	
中醫營養學	2		2	食物與癌症	2	2	
				創意保健食品研發與實習	1	1	
				益生菌與保健	1	1	
				專題研究	2	1	1
				營養實習-臨床營養	3		3
				營養實習-膳食管理	2		2
				營養實習-社區營養	1		1
				有機與生機飲食	2		2
				保健食品行銷概論	2		2
				運動營養	2		2
				食品微生物學概論	2		2
				營養諮商技巧	1		1
小 計	5	2	3	小 計	25	9	16

## 課程注意事項

- 一、100學年度入學新生實施，本系四年制，最低畢業學分為128學分，含必修98學分，選修30學分（需有6學分為本系開之學分）。
- 二、畢業前必須通過英文鑑定，方能畢業。相關規定依本校「學生英文能力鑑定實施辦法」辦理。
- 三、體育一至二年級為必修，不計學分，不及格不得畢業。
- 四、全民國防教育每週上課2小時為1學分，每修畢(及格)一學期折抵役期4日(上限為16日)，畢業前應修滿四學期全民國防教育(軍訓課程)，始得准予報考預備軍士官考試。
- 五、通識教育：通識課程為必修28學分。包括語言課程8學分（國語文4學分，英語語文4學分採分級教學）、領域選修12學分（人文及藝術4學分、社會科學4學分及自然 / 生命科學 4學分）及核心課程8學分（專題論壇課程至多可選修2學分，核心講授課程6至8學分），由通識教育中心統一規劃，另須參加「博雅經典講座」16小時（0學分），達時數後始符合畢業規定。請詳閱「通識教育課程修課要點」（通識教育中心網頁）。
- 六、服務學習教育：服務學習課程必修0學分，服務時數須符合學務處服務學習中心訂定之相關規定始符合畢業資格，請詳閱「服務學習課程實施要點」（學務處服務學習中心網頁）。

## 中國醫藥大學營養學系學生營養實習規定

一、申請時間：大三下學期

二、實習時間：大三升大四暑期實習或大四寒期實習

三、實習學分/時數及學習活動：(考試院營養師考試實習認定標準)

實習項目	學分數/時數	學習活
基礎	1 學分/64 小時	見習營養師
膳食管理	2 學分/128 小時	膳食管理製備與供應、人事管理、行政管理
臨床營養	3 學分/192 小時	營養評估及諮詢、飲食計劃、營養教育與規劃
社區營養	1 學分/64 小時	營養規劃、營養評估及諮詢、營養教育、社區營養服務

四、實習名額分配：

(1)實習前共同、基礎及專業科目均需及格：(中國醫藥大學營養學系「營養實習」實施辦法)

1.共同科目【各科均需及格】：英文、有機化學、分析化學、普通生物學。

2.基礎科目【各科均需及格】：生理學(含實驗)、生物化學(含實驗)、食品化學(含實驗)、微生物學(含實驗)。

3.專業科目【各科均需及格】：營養學(含實驗)、膳食療養學(含實驗)、團體膳食製備(含實驗)、食物學原理、生命期營養、營養評估、食品安全衛生與法規。

(2) 以醫院訂定之實習申請資格為首要。

(3) 為求公平公正為首要，原則上是以學年成績來排名，尚會參酌是否符合醫院的其他個別規定。

## 師資介紹

職稱	姓名	最高學歷	專長
教授	楊新玲	台大醫學院生化博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 醫學營養與自由基</li> <li>_ 營養與抗氧化之研發</li> <li>_ 保健食品功能評估之測定</li> </ul>
教授	殷梅津	美國康乃狄克大學營養博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 臨床營養</li> <li>_ 醫用微生物</li> <li>_ 天然藥物研發</li> <li>_ 免疫保健食品研發</li> </ul>
教授	李宗貴	美國愛荷華州立大學食品科學暨人類營養博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 保健營養</li> <li>_ 營養毒理</li> <li>_ 營養生化</li> </ul>
教授	陳暉雯	美國愛荷華州立大學食品科學暨人類營養博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 營養毒理</li> <li>_ 營養生化</li> <li>_ 臨床營養</li> </ul>
教授	趙蓓敏	國立台灣大學農化所營養科學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 分子營養學</li> <li>_ 營養生化</li> <li>_ 脂質代謝</li> </ul>
教授	徐國強	國立中興大學食品科學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 食品加工</li> <li>_ 食品化學</li> <li>_ 保健食品開發</li> <li>_ 烘焙學</li> </ul>
副教授兼系主任	黃惠煥	台北醫學大學藥學系食品化學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 膳食總計畫之模式建立</li> <li>_ 社區健康促進模式之建立</li> <li>_ 營養教育模式之建立</li> <li>_ 臨床營養</li> <li>_ 健康食品功能性評估</li> </ul>
副教授	葉兆雲	美國內布拉斯加大學人類營養博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 臨床營養與疾病之關係</li> <li>_ 生物肽的臨床應用</li> </ul>
副教授	張毓芬	國立中興大學食品科學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 糖尿病分子營養</li> <li>_ 糖尿病生理</li> <li>_ 感官品評</li> <li>_ 社區營養</li> </ul>
副教授	曾政鴻	國立中興大學食品科學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 食品化學</li> <li>_ 食品分析</li> <li>_ 食品加工</li> <li>_ 食品微生物</li> <li>_ 食品工程</li> </ul>



副教授	唐烽堯	美國 Tufts University 博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 腫瘤生物學</li> <li>_ 分子細胞生物營養學</li> <li>_ 營養與慢性疾病預防</li> </ul>
助理教授	黃俊瑩	美國 Tufts University 營養博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 抑癌基因與癌症</li> <li>_ 分子訊息傳遞</li> <li>_ 氧化還原調控</li> </ul>
助理教授	姚賢宗	國立海洋大學食品科學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 脂質代謝</li> <li>_ 食品與藥物交互作用</li> <li>_ 保健食品功能評估</li> </ul>
助理教授	楊惠婷	台北醫學大學藥學系食品化學博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 脂肪酸生化代謝</li> <li>_ 精神疾病之臨床營養介入</li> <li>_ 保健食品之功能性評估</li> </ul>
助理教授	蔡佳文	中山醫學大學營養系博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 保健營養</li> <li>_ 脂質代謝</li> <li>_ 營養毒理</li> <li>_ 抗老化營養</li> </ul>
助理教授	吳佳娟	中興大學化學工程學系博士	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ 保健食品成分萃取與功效評估</li> <li>_ 超臨界流體技術微奈米化</li> <li>_ 保健食品</li> <li>_ 臨床營養</li> </ul>

## 營養學系第 22 屆系學會歡迎您

親愛的學弟妹們，我們是營養學系 22 屆幹部，歡迎成為我們的新家人:)，在往後的日子裡，期待和你們一同創造很多專屬於我們的燦爛回憶！

系學會的我們...

系學會陪著營養系走過了繽紛的 21 年，現在，我們將與你們攜手創造最絢爛的第 22 年...在未來的四年裡，我們將為你們舉辦各項大大小小的活動，促進大家情感交流、增加大學生活精采內頁:)。

**專屬大一：**小迎新、大迎新、系學會在北港→幫助小大一快快熟悉新生活...

小迎新：開學前各區分別舉辦，大二學長姊帶你認識營養系大家庭喔:)

大迎新：兩天一夜與學長姊朝夕共處，玩遊戲、分享歡樂！

其他：



**學術演講：**針對不同主題邀請各界成功人士或傑出系友返校演說。



**食營盃：**全台營養及食品相關科系聯合球類比賽，熱情！盛大！有趣！



**廚藝大賽：**營養系獨有的年度大事喔！



**系週：**為期一週的活動，販售自製商品及玩遊戲。



**授袍典禮：**為大三即將到醫院實習的學長姊們獻上最大的祝福。

還有系際聯合舞會、系員大會、系友回娘家、系遊、畢業典禮...等精彩活動喔！

**系會費說明：**為了讓每個專屬於營養人的活動能夠順利而成功的進行，我們將於開學後向同學們收取 1500 元整。系學會感謝你的支持並期待你的參與，祝大家大學生活精采不留白！

# 營養推廣服務隊

## 宗旨：

由系主任黃惠煥老師帶領系上的同學，以健康飲食推廣，服務人群健康為宗旨，推廣建立良好健康飲食生活，以知行合一為最高境界，將營養知識帶入生活之中，推廣至社區，以各種形式增進大眾正確的營養飲食行為。

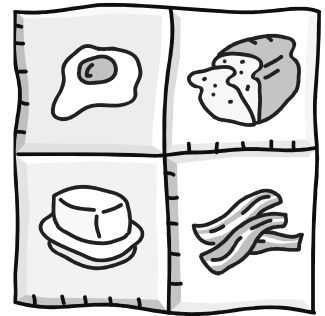
## 特色：

- ◇ 服務人群
- ◇ 學以致用
- ◇ 對未來工作、實習面試也有加分的作用。



## 歷屆服務經驗：

- 5屆 光復國小健康促進成長營
- 6屆 省三國小健康成長營、社區骨密度測量活動-樂英里、邱厝里、賴村里
- 7屆 健康促進減脂班
- 8屆 小神醫華佗營、健康講座、健康促進減脂班
- 9屆 健康促進減脂班
- 10屆 銀髮族健康促進班、健康促進減脂班
- 11屆 老人健康促進班、董氏基金會營養標示推廣、健康促進減脂班
- 12屆 育德暑期兒童成長夏令營、健康促進減脂班、僑光國小寒假健康促進成長營、社區服務-樂英里、育德里



## 第13屆團隊：

指導老師：黃惠煥 系主任

社長：楊旻靜 0986336797 e-mail: heide1127@hotmail.com

副社長：陳咨樺 0988210980 e-mail: maple0612@livemail.tw

進修：溫上好、葉怡君

器材：陳晏澤、廖麗華

美宣：王修筠、王琬鈞

總務：陳萱蓉、周少鼎

活動：蔡岷琪、黃太嫻



☺如有問題、或者想更了解「營養推廣服務隊」，歡迎學弟妹聯絡我們☺