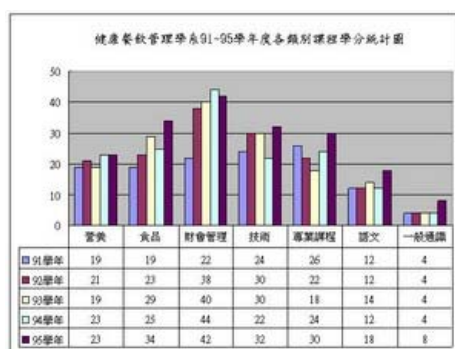


健康餐飲管理學系簡介

健康餐飲管理學系 陳肅霖主任

<附圖: 91-95學年度各類別課程學分統計圖 >



課程規劃-多元學習，智慧分流

本系為訓練學生具備專業創造力之健康飲食產業管理學能，於96學年度開始實施「多元學習，智慧分流」教學策略。「多元學習，智慧分流」教學策略的精神，在協助同學及早發掘自身在健康飲食產業的興趣與智慧屬性，並選讀適合其智慧屬性的課程。根據這個教學策略，同學於大一修讀本系開設之專業基礎課程後，於大二開始，在導師、負責分流的老師及系主任的輔導下，就本系規劃的健康管理與經營管理兩個主軸領域中，擇一作為其主修學程，並在健康管理、經營管理及餐飲知能三個領域中，擇一做為其副修學程。經一整學年的輔導，二年級同學以健康管理為主修學程同學計35位，以經營管理為主修之同學計11位。此「多元學習，智慧分流」教學策略的實施，使本系在健康飲食管理人才的教育訓練，更朝向「人本」的教育宗旨邁進，也預期本系學生將接受更適合個人天賦的專業訓練。

本系特色-與其他餐飲科系之比較

目前國內相關餐飲管理科系，大多強調於技術訓練(技職體系)或管理能力培養(管理體系)，甚少涉及健康管理範疇。其中，涉及營養或保健課程的學分，甚少超過二學分者。然而，面對現代人口高齡化、慢性病普遍化以及國民重視保健的社會趨勢，上述教育訓練將不足以滿足國民消費之需求，更無法契合社會之發展趨勢。而本系招收之學生，以第三類組為主要對象，課程規劃中，有三分之一是食品與營養保健課程，正切合此種發展趨勢。此外餐飲服務不僅提供消費者適當的軟硬體設施和主觀滿意感受，更提供維持正常生理機能和生長所需的營養素。因此如何讓消費者在享受美食服務之餘，還能使消費者從餐飲服務中獲得保健，正是本系相較國內同質系所最大的優勢。

另外，在與本校相關系所進行跨域競合方面，本系所需的保健營養工作屬於醫療體系範疇，相關工作人員都需接受嚴謹的營養教育訓練。本系在本校基礎醫學教育的支援氛圍下，與健康管理學院下轄的營養學系所、公共衛生學系所、醫務管理學系緊密鑲嵌完成跨域整合。搭配本系嶄新的健康管理與設計、食物製備技術、以及餐飲管理等全方位課程。讓本系學生在大學學程當中，充分接受包括保健營養、食品餐飲以及經營管理三大主軸之教學內容，真正達到理論與實務兼具的目標。尤其，本系除了擁有多名專業和餐飲技術教師之外，更與中區各級餐旅產業維持良好的互動關係，加上本校附設醫院營養部，都可為學生提供優質而全方位的實習場所。因此本系的設立，實則以前瞻的眼光與願景，輔以本校堅實的醫學教育體系，而作系統性的規劃。在在彰顯出本系在國內相關領域獨具的定位與特質。

[回瀏覽中山醫學大學電子報](#)