

教學上重視理論與實務的印證，設置專業教室，以營養為核心，發展全人保健人才培育的理念。大學部課程均實施學程化：

- ◆ **食品營養學程**：訓練學生具備臨床營養、膳食管理、社區營養以及食品加工、食品營養及食品研發之學理與實務技能。
- ◆ **保健化妝品與醫美產業學程**：訓練學生具備美容醫學、草本粧品研發及有效成分分析學理與實務技能。結合食物學與營養學的理論基礎，經由膳食療養學的理論基礎，以建立有效的健康照護模式，透過化妝品科技將美容與營養學等整合，提供由內而外的全人健康照護知能。

教學特色

以「以營養為核心，發展全人保健人才培育」作為發展特色。課程設計納入產業發展現況與市場趨勢分析、業界專家協同教學作為學生了解產業的基礎、每學期舉辦企業參訪、邀請業界專家演講、規劃在業學習課程等來努力達成此特色。本系也藉由特色活動「保健小站」，結合二個學程領域的課程，各自設計專業情境研習單元設計，讓學生運用分工合作的團隊精神，共同學習連結專業知識與生活經驗，進而達成學習目標，此外，本系提供國際學習活動，推動海外實習，使本系學生達成以營養為核心成為全人保健人才。