

食品安全、餐飲與健康跨領域學分學程

應修課程、學分及修讀規定

(適用 112 學年度課程規劃表之學生適用)

114 年 9 月 12 日初版

◆**說明：**本表依 110-8、112-1 及 112-4 教務會議通過之食品安全、餐飲與健康跨領域學分學程修讀要點彙整。若該學程再行申請修訂並經教務會議審議通過，將配合更新，請注意版次。

◆**修讀規定：**本學程應修學分數至少為 12 學分(必修課程至少 5 學分，選修課程至少 7 學分)，學生修習學程之科目，至少應有 6 學分不屬於學生主修(含雙主修)，輔系或其他學程之必修或選修學分。

◆**應修課程及學分：**

開課單位	課程名稱	必選	學分數	通過之教務會議	備註
保健營養學系	食品衛生安全與法規	必修 (至少 5 學分)	2	110-8	
保健營養學系	食品安全與管制系統		3	112-1	
觀光與餐飲旅館學系	餐飲衛生與安全		3	112-4	
觀光與餐飲旅館學系	餐飲管理		3	110-8	
觀光與餐飲旅館學系	健康餐飲		2	112-1	
觀光與餐飲旅館學系	餐飲營養學			112-1	
觀光與餐飲旅館學系	食物製備原理			112-1	
保健營養學系	營養學概論	選修 (至少 7 學分)	2	110-8	
保健營養學系	食物學原理		2	110-8	
保健營養學系	食物的真相			110-8	
保健營養學系	保健食品概論		2	110-8	
保健營養學系	食品科技概論			112-1	
保健營養學系	烹飪學		3	110-8	
觀光與餐飲旅館學系	中餐烹調		3	110-8	
觀光與餐飲旅館學系	中餐烹調(一)			112-4	
觀光與餐飲旅館學系	中餐烹調(二)			112-4	
觀光與餐飲旅館學系	西餐烹調		3	110-8	
觀光與餐飲旅館學系	西餐烹調(一)			112-4	
觀光與餐飲旅館學系	西餐烹調(二)			112-4	
觀光與餐飲旅館學系	餐飲法規與標章		3	110-8	
觀光與餐飲旅館學系	餐飲法規與實務			110-8	
觀光與餐飲旅館學系	中餐烹調實作		3	110-8	
觀光與餐飲旅館學系	進階中餐烹調			110-8	
國際企業學系	顧客關係管理		3	110-8	
國際企業學系	消費者行為	3	110-8		
國際企業學系	整合行銷傳播個案分析	3	110-8		

*適用 112 學年度課程規劃表學生，畢業前須至少修習完成重點跨領域學分學程、輔系或雙主修。若申請修讀本學程，請依本表進行修讀規劃，以免影響畢業時程。