

# 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 115 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<br>(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   |    |
| 保健營養學系    | 營養學概論      | 選修<br>(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 115 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。