

南臺科技大學膳食養生烹飪學分學程實施要點

民國113年05月15日校課程會議通過

- 一、南臺科技大學（以下簡稱本校）為配合現今社會飲食之轉變，生活型態對健康之影響，加強學生健康食物之烹飪技巧與實務能力，特開設膳食養生烹飪學分學程（以下簡稱本學程），並依據本校學分學程實施辦法訂定本要點。
- 二、本學程負責管理單位為餐旅管理系。
- 三、本學程為一跨學院及科系之整合跨領域型學程，所開課程涵蓋餐旅管理系與高齡福祉服務系等方面，課程規劃如附件。
- 四、學生修讀本學程，至少取得 15 學分，才能取得學分學程證明。
- 五、修讀本學程之選課、成績、學分承認等，悉依本校學分學程實施辦法相關規定辦理
- 六、本要點經校課程會議通過，陳請校長核定後公布施行，修正時亦同。

附件 膳食養生烹飪學分學程課程規劃表

課程屬性	課程名稱	學分數	開課單位
選修	疾病飲食調理實作	3	餐旅管理系
	食物學與製備實習	2	餐旅管理系
	烘焙製作原理	2	餐旅管理系
	創意料理製作	2	餐旅管理系
	餐旅衛生與安全管理	2	餐旅管理系
	基礎烹調實務	2	餐旅管理系
	膳食療養與實作	3	高齡福祉服務系
	保健食品與高齡營養學	3	高齡福祉服務系
	青銀軟實力	2	高齡福祉服務系
	中醫膳食與養生概論	2	高齡福祉服務系
	健康廚房經營與管理	3	高齡福祉服務系

註：表中未列出之科目，若符合本學程之課程類別精神者，經核可後其學分亦可採認。