

開南大學食品安全、餐飲與健康跨領域學分學程修讀要點

- 109.11.10 109 學年度保健營養學系第3次系務會議通過
 109.11.17 109學年度學系第4次觀光與餐飲旅館學系系務會議通過
 109.12.03 109學年度第4次院務會議通過
 109.12.22 109學年度第3次教務會議通過
 111.5.12 110學年度保健營養學系第6次系務會議通過
 111.5.13 110學年度第8次院務會議通過
 111.5.17 110學年度第8次教務會議通過
 111.09.14 111學年度學系第2次觀光與餐飲旅館學系系務會議通過
 111.10.20 111學年度第2次院務會議修正通過
 111.11.01 111學年度第2次教務會議修正通過

一、學程名稱：食品安全、餐飲與健康跨領域學分學程(以下簡稱本學程)

(英文名稱: Food Safety, Dining and Health Interdisciplinary Program)

二、主辦單位：保健營養學系

協辦單位：觀光與餐飲旅館學系、國際企業學系

三、學程委員會：依據開南大學學分學程設置辦法，本學程委員會由主辦單位暨協辦單位之系主任及相關專長教師擔任之，至少五人組成，召集人由主辦單位系主任擔任。

四、學程設置宗旨：為增進學生多元學習之機會，培養學生輔助專長，縮短食品與餐飲產業與學校人才培育之銜接差距，培育具有食品安全與健康專業素養之人才，以提升學生的專業技能及就業機會。

五、學程簡介：因應國際趨勢在食品安全要求與人類健康提升之目的，並配合國家政策，培訓優質之食品安全與健康專業人才為時勢所趨，本學程著重強化學生食品衛生安全及飲食營養健康之專業知能，藉由課程之修習，提升學生就業職能，使其順利與職場接軌。

六、學程實施對象：本校大學部、進修部、碩士班及碩士在職專班學生。

七、學程課程規劃：

1. 本學程應修學分數至少為十二學分，學生修習學程之科目，至少應有六學分不屬於學生主修(含雙主修)、輔系或其他學程之必修學分。
2. 本學程必修課程至少需五學分，選修課程至少需修習七學分，合計修畢十二學分始符合本學程規定。

必/選修	開課學系	課程	學分數
必修 (至少 5 學分)	保健營養學系	食品衛生安全與法規	2
	保健營養學系	生理學	3
	觀光與餐飲旅館學系	餐飲衛生與安全	3
	觀光與餐飲旅館學系	餐飲管理	3
	國際企業學系	國際行銷管理	3
	國際企業學系	國際企業經營策略	3
選修 (至少 7 學分)	保健營養學系	食品安全與管制系統	3
	保健營養學系	營養學概論	2
	保健營養學系	食物學原理	2
	保健營養學系	食物的真相	2
	保健營養學系	保健食品概論	2
	保健營養學系	烹飪學	3
	保健營養學系	食品工廠管理	3
	觀光與餐飲旅館學系	餐飲法規與標章/	3

必/選修	開課學系	課程	學分數
		餐飲法規與實務	
	觀光與餐飲旅館學系	食物製備與營養	3
	觀光與餐飲旅館學系	健康餐飲/食物製備原理/餐飲營養學	2
	觀光與餐飲旅館學系	中餐烹調	3
	觀光與餐飲旅館學系	中餐烹調實作/進階中餐烹調	3
	觀光與餐飲旅館學系	西餐烹調	3
	觀光與餐飲旅館學系	西餐烹調實作/創意異國料理製作	3
	國際企業學系	顧客關係管理	3
	國際企業學系	消費者行為	3
	國際企業學系	整合行銷傳播個案分析	3

- 八、學程申請：本校學生申請修讀本學程，須填具學程申請表，於規定時間內向主辦單位提出申請，並經本學程委員會審核通過。
- 九、學程證書申請：修滿本學程規定之科目及學分者，檢具本學程規定課程之修畢成績單及學程證明書申請表，送交主辦單位，經本學程委員會審核通過，並經教務處確認無誤後，始發予學程證明書。
- 十、學程實施：本要點經主辦及協辦單位系務會議通過，主辦單位院務會議、教務會議通過，陳請校長核定後自發佈日施行，修正時亦同。