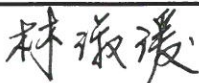


中華醫事科技大學 跨領域學分學程 課程計畫

本表為 113 學年度入學學生適用

學分學程名稱：	健身餐飲學分學程	開設系科：	餐旅管理系	
		跨域系科：	運動健康與休閒系	
學程目標：	瞭解餐飲的健康營養原則並融入健身概念，瞭解健康及健身概念後能發揮料理的創意並融入營養與養生概念，並能確保烹飪時符合新鮮、清潔、迅速原則及避免交叉污染，以達成製備健康餐飲的目的。			
專業職能：	1. 執行高品質的餐飲服務。 2. 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序，以維持安全的工作環境。 3. 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據。 4. 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務。			
未來出路： (職能基準名稱)	1. 西餐烹飪廚師、2. 西餐烹飪助理 3. 廚師、4. 食品衛生管理師	核心證照：	西餐烹調丙級證照	
課程規劃				
開課年級、學期	科目名稱	科目代碼	學分數/學時數	開課單位
一年級上學期	餐飲營養學	N4151303	2/2	餐旅管理系
一年級上學期	食物學原理	N4151365	2/2	餐旅管理系
二年級下學期	餐旅衛生安全管理	N4151345	2/2	餐旅管理系
二年級上學期	菜單規劃與設計	N4152313	2/2	餐旅管理系
二年級上學期	健康促進與管理	N4161308	2/2	運動健康與休閒系
二年級下學期	西餐烹調與實習	N41523[2	4/4	餐旅管理系
三年級上學期	健康餐飲規劃	N4151348	2/2	餐旅管理系
三年級下學期	健身指導理論與實務	N4161353	2/2	運動健康與休閒系
四年級上學期	養生料理實作	N4151381	3/3	餐旅管理系
合計			17/17	開設系(科)
			4/4	跨域系(科)

學程召集人簽章：

開設系(科)主任簽章：

跨域系(科)主任簽章：