

中華科技大學「健康餐飲創新」微學程實施細則

113年10月25日113學年度第1學期第1次系課程發展委員會通過

113年10月28日113學年度第1學期第1次院課程發展委員會通過

113年11月25日113學年度第1學期第2次校課程發展委員會通過

- 一、本實施細則依據「中華科技大學跨領域學程設置辦法」訂定之。
- 二、本微學程設置宗旨為因應多元化就業市場、美食創新發展與未來健康潮流趨勢，鼓勵學生養成健康餐飲創新的知識與技能，以符合餐飲產業需求為目的，特設置中華科技大學「健康餐飲創新」微學程(以下簡稱本微學程)，並訂定中華科技大學「健康餐飲創新」微學程實施細則(以下簡稱本細則)。
- 三、本微學程由餐旅管理系規劃及執行，微學程召集人由系主任擔任之。
- 四、本校日間部四年制一年級(含)學生可申請修習本微學程。
- 五、學生申請修讀本微學程，應於規定選課期間內向教務處課務組提出申請，逾期不予受理。
- 五、本微學程課程規劃表如附表，全部課程至少應修畢 8 學分，其中至少一門(含)以上本微學程不屬於學生本系所開設或非本系教師授課之課程，且需修畢至少課程8學分，由教務處註冊組審核後，始可取得微學程證明。
- 六、學生在本微學程以外各學程修讀之相關課程，可否抵免本微學程之學分，係由開設本學程召集人核定之，可抵免學分科目及學分數由本學程定期公告之。
- 七、修讀本微學程之學生，其本微學程之學分及成績，應併入學期修習總學分及學期成績計算，且每學期所修學分上下限，仍依本校學則相關規定辦理。
- 九、凡修滿本微學程規定之科目與學分者，由開設本學程召集人確認後，由教務處註冊組核發給微學程證明。如修完本系應修學分，但未完成本學程學分，仍可依規定申請畢業，但不得於畢業後再要求補修本學程課程。
- 十、本細則未盡事宜，悉依相關法規辦理。
- 十一、本細則經系課程發展委員會、院課程發展委員會、校課程發展委員會審議，提送教務會議核定後，依行政程序陳請校長發布實施，修正時亦同。

中華科技大學「健康餐飲創新」微學程課程規劃表

壹、學程名稱

中文：健康餐飲創新微學程

英文：Healthy Catering Innovation Micro Course

貳、課程規劃

其中至少一門(含)以上本微學程不屬於學生本系所開設或非本系教師授課之課程。

全部課程至少應修畢8學分，始可取得微學程證明。

課程名稱	開課系
國際禮儀	餐旅管理系
世界飲食文化	餐旅管理系
人際關係與溝通技巧	餐旅管理系
創新糕點製作	餐旅管理系
創意甜點實作	餐旅管理系
餐旅品質管理	餐旅管理系
台灣小吃料理	餐旅管理系
綠色餐飲	餐旅管理系
消費者心理與行為	餐旅管理系
連鎖餐飲經營管理	餐旅管理系
感官評估與分析	餐旅管理系
會議與展覽管理	餐旅管理系
健康產業市場分析	外系 (非餐旅管理系)
健康產業創新與創業管理	外系 (非餐旅管理系)
科技軟體應用與設計	外系 (非餐旅管理系)
大數據應用與程式設計	外系 (非餐旅管理系)

課程名稱	開課系
健康產業投資與分析	外系 (非餐旅管理系)
創新創意產品開發	外系 (非餐旅管理系)
食物製備與營養	外系 (非餐旅管理系)
食品衛生與安全	外系 (非餐旅管理系)
營養學	外系 (非餐旅管理系)
香氛調香設計	外系 (非餐旅管理系)
寵物攝影學	外系 (非餐旅管理系)
寵物創意造型設計	外系 (非餐旅管理系)
顧客關係管理	外系 (非餐旅管理系)
供應鏈管理	外系 (非餐旅管理系)
網路行銷	外系 (非餐旅管理系)
商業套裝軟體	外系 (非餐旅管理系)
管理學	外系 (非餐旅管理系)
多媒體應用	外系 (非餐旅管理系)
商業簡報技巧	外系 (非餐旅管理系)
行銷管理	外系 (非餐旅管理系)