

民國107年7月11日106學年度第2學期第2次系課程會議通過
 民國107年10月17日107學年度第1學期第1次課程委員會會議通過
 民國107年10月17日107學年度第1學期第1次教務會議通過
 民國108年6月25日107學年度第2學期第4次系課程會議通過
 民國108年7月16日107學年度第2學期第3次進修部課程委員會暨教務會議通過

107學年度(三)								108學年度(四)						學分合計	學時合計
科 目		上學期1		下學期1		下學期2*		科 目		上學期		下學期			
		學分	時數	學分	時數	學分	時數			學分	時數	學分	時數		
共同科目	文學賞析與應用					2	2	藝術與人生	2	2					
	環境安全衛生					2	2	體適能			2	2			
	小 計	0	0	0	0	4	4	小 計	2	2	2	2	8	8	
專業必修	養生烘焙製作	4	4					膳食計畫及實習	3	3					
	食品微生物學及實習	4	4					保健產品設計與開發	4	4					
	食品衛生法規	2	2					食品化學	3	3					
	食品單元操作					2	2	專題討論			2	2			
	中式麵食製作			4	4			感官品評及實習			4	4			
	食品調理技術及實務					4	4								
	營養生化學			4	4										
	藥膳養生實務					4	4								
	小 計	10	10	8	8	10	10	小 計	10	10	6	6	44	44	
專業選修	消費者行為	2選1			2	2	進階麵包製作	2選1	4	4					
	品牌行銷						進階蛋糕製作								
								顧客關係管理	2選1	2	2				
								網路行銷							
								保健食品功能性評估	2選1			2	2		
								食品安全管制系統							
								銀髮族養生餐飲實務	2選1			4	4		
								月子餐飲實務							
小 計		0	0	2	2	0	0	小 計	6	6	6	6	14	14	
通識選	人文通識					2	2	自然通識			2	2			
								社會通識			2	2			
	小 計		0	0	0	2	2	小 計		0	4	4	6	6	
合 計		10	10	10	10	16	16	合 計	18	18	18	18	72	72	
備 註		1.最低畢業學分：72學分(含通識必修8學分、通識選修6學分、專業必修44學分及專業選修14學分)。跨系選修可承認4學分。 2.本表未盡事宜之處按本校學則及相關選課辦法辦理。													