

中華科技大學健康餐飲創新學程

課程規劃表

壹、學程名稱

中文：健康餐飲創新學程

英文：Innovation of Healthy food & Beverage

貳、課程規劃

課程分專業核心及專業選修兩種課程。

專業核心課程四技應修習六學分以上。專業選修課程四技應修習十四學分，其中至少六學分以上為非本系課程。全部課程四技應修畢二十學分，方發給學程專長證明。

一、專業核心課程

編號	課程名稱	開設系別	學分數
1	營養學	食科系/生技系/餐飲系	2
2	餐飲行銷學/餐飲產品行銷學	餐飲系	3
3	保健食品概論	食科系/餐飲系	2

二、專業選修課程

編號	課程名稱	開設系別	學分數
1.	HACCP/ HACCP 與 ISO22000	餐飲系/食科系	2
2.	食品官能品評	食科系	2
3.	感官評估與分析	餐飲系	3
4.	新穎性食品加工技術	食科系	2
5.	食品添加物	食科系	2
6.	保健營養學	生技系	2
7.	機能性食品開發	生技系	2
8.	健康餐飲與養生	餐飲系	2
9.	中草藥概論	食科系	2
10.	藥膳與養生	食科系	2
11.	生機飲食與有機食品	食科系	2
12.	自然醫學與健康	食科系	2
13.	機能性食品開發實務	食科系	2
14.	思考與創新	通識中心	2
15.	文化創意產業經營管理	國際商務與行銷系	3
16.	創意行銷	企管系	3
17.	行銷管理	企管系	3
18.	健康餐飲創新研究	餐飲系	2

19.	創意料理	餐飲系	2
20.	法式料理實務	餐飲系	3
21.	日式料理實務	餐飲系	3
22.	義式料理實務	餐飲系	3
23.	台灣小吃料理	餐飲系	3
24.	西點裝飾藝術	餐飲系	2
25.	飲料調製	餐飲系	2
26.	健康義式料理實務	餐飲系	3
27.	創新與技術管理	國際商務與行銷系	3
28.	法義料理實務	餐飲系	3
29.	烘焙實務/麵包製作與實驗	餐飲系/食科系	3
30.	宴會西點製作/藝術蛋糕	餐飲系/食科系	2/4
31.	茶與咖啡	餐飲系/食科系	2
32.	生技美容整體造型	生技系	2
33.	基礎髮型與美容設計	生技系	2
34.	造型暨攝影創意設計	生技系	2
35.	咖啡美學	食科系	2