

台北海洋科技大學樂活餐飲休閒管理學程設置要點

102年03月11日101學年度第2學期第1次系課程委員會通過
102年03月12日101學年度第2學期第1次臨時課程委員會通過
102年5月29日海教字第1020004582號令發布
106年7月24日105學年度第2學期第3次校課程委員會議通過
106年9月4日海教字第1060008741號書函發布
110年04月29日109學年度第2學期第4次系課程委員會通過
110年06月17日109學年度第2學期第6次系課程委員會修正
110年6月22日109學年度第2學期第3次院課程會議通過
110年6月30日109學年度第2學期第2次校課程委員會議通過
110年8月3日海教字第110006094號書函發布

- 一、本要點依本校學分學程設置要點訂定之。
- 二、樂活餐飲休閒管理學程為學分學程，旨在培育出兼具健康餐飲與觀光休閒管理知能之人才。
- 三、本學程由本校餐飲管理系(以下簡稱：餐管系)、海洋休閒觀光系(以下簡稱：海觀系)、食品健康科技系(以下簡稱：食品系)以及健康促進與銀髮保健系(以下簡稱：銀髮系)籌設，由餐管系主任兼任學程召集人，並負責統籌執行本學程之各項事宜。
- 四、本學程修習課程共 12 學分。包括：餐管系、海觀系、食品系以及銀髮系等領域不同部別之相關課程。每學年由本學程設置單位規劃課程供學生修習。參與本學程之學生，餐管系的課程至少修畢 6 學分，海觀系、食品系以及銀髮系三個領域課程合計至少修畢 6 學分。
- 五、本學程開設之課程如為實作課程，其所需之材料費用，由修課學生自行負擔。
- 六、修習本學程課程合計需修滿 12 學分，其中應有 6 學分不屬於學生主系加修學系及輔系之課程，但本科系開設相同課程可抵免。
- 七、本學程各課程之名稱與學分數，將於每學年開學前公告於餐管系網頁。
- 八、修讀資格限制：
 - (一) 本學程修習對象為餐管系、海觀系、食品系以及銀髮系之學生。
 - (二) 學生取得主系所(餐管系)於學程中開設之學分(至少6學分)後，即可申請修讀本學程；申請審核通過後，赴本學程開課之系所修習取得本學程之學分(至少6學分)。
 - (三) 學生修習本學程之學分，應依主系所訂定之必、選修別認定，他系選修學分則可同時列為學生於主系所之自由選修學分。
- 九、申請修讀本學程之審核，每學期舉辦一次。本學程每年招收人數由本學程設置單位定之。
- 十、申請修習本學程學生，應通過本學程設置單位之審核，未通過審核之學生亦可修習本學程課程，惟各課程之修習以具有學程資格之學生為優先。各課程其他修習條件依據授課教師要求訂定之。
- 十一、修讀學分學程學生，已符合本系畢業資格而尚未修滿學程規定之科目與學分，得向教務處申請延長修業年限，至多以二年為限，但總修業年限仍應符合大學法修業年限及本校學則規定。
- 十二、學生修習本學程之科目及學分是否計入主系所畢業應修學分內，由其主系所認定之。
- 十三、學生修習本學程各科課程之成績，計入當學期學業平均成績，本學程各科成績及格分數，依本校學則規定辦理。
- 十四、學生每學期修習本學程科目學分，併同主修系所科目學分計入學期修習科目學分總數。前項學分總數成績不及格科目之學分數，達本校規定退學標準者，應予退學。
- 十五、學生進入本學程前，於本校所修之本學程開設科目，可採計為本學程學分。
- 十六、修畢本學程規定學分之學生，由學程設置單位發給授與學程證書。

十七、學生因修習本學程而延長修業年限，依學校規定辦理繳納學分費及學雜費。

十八、本要點經本系系課程委員會議、樂活民生學院院課程委員會議及校課程委員會議通過後發布施行；修正時亦同。

表 1 110 學年度樂活餐飲休閒管理學程預定課程

類型	規劃開課名稱	開課年級學期	學分	課程代碼	開課系所	備註
餐管系課程	食物製備與原理	一上	2	F1354130	餐管系四技日間部	至少選6學分
	餐飲管理	一下	2	F1354180		
	餐飲衛生與安全	一下	2	F1354150		
	餐飲資訊系統實務	二上	2	F1354295		
	餐飲營養學	二下	2	F1354230		
	餐飲行銷管理	二下	2	F1354570		
	菜單設計與說菜技巧	三上	2	F1354590	餐管系四技進修部	
	樂活餐旅個案賞析	三上	2	F1354510		
	創意飲料調製*	三下	2	F1354455		
	烘焙食品製作	二上	4	H1354285		
	餐飲管理	二上	2	H1354180		
	餐飲衛生與安全	一上	2	H1354150		
	餐飲資訊系統實務	二下	2	H1354295		
	餐飲財務分析	二下	2	H1354560		
	餐飲行銷管理	二上	2	H1354570		
	菜單設計與說菜技巧	三下	2	H1354590		
	樂活餐旅個案賞析	四下	2	H1354510		
	創意飲料調製*	二下	2	H1354455		
食品系、海觀系、銀髮系之課程	食品科技導論 #	一上	2	F3254110	食品系四技日間部	至少選6學分
	健康經濟學 #	一上	2	F3254100		
	健康科技導論 #	一下	2	F3254130		
	食品安全管制系統	三上	2	F3254250		
	食品工廠管理	四上	2	F1954260		
	食品冷凍學 #	四下	3	F3254310		
	休閒舟艇活動	一上	2	F0858265	海觀系四技日間部	
	水族生態培育	二下	2	F0858295		
	會議展覽規劃管理 #	二下	2	F0858700		
	導覽解說實務	三上	2	F0858100		
	海洋生態旅遊規劃 #	三下	2	F0858060		
	旅遊設計理論與實務 #	三下	2	F0858425		
	觀光行銷	三上	2	F0858220	銀髮系四技進修部	
	觀光與休閒遊憩資源規劃	三上	2	F0858435		
	健康促進	一上	2	H3050095		
	養生保健概論	一下	2	H3050295		
膳食療養學	二上	2	H3050180			
健康活動設計	三上	2	H3050385			
機能性保健食品	四上	2	H3050560			
健康產業行銷與企劃	四下	2	H3050510			

註記*：本課程為實作課，需負擔材料費。

註記#：免修校外實習者可修之課程