

「AI 智慧健康膳食與高齡照護」微學程各系修課參考表

※每學年各系課程科目表均會有異動，此表僅供修課參考

備註：(1)學程最低總學分9學分，含基礎課程2學分，核心課程3學分，應用課程4學分。

(2)學程主辦學系為廚藝暨美食學學系；詳細課程請上網參考「AI智慧健康膳食與高齡照護」微學程。

課程說明			廚藝系	餐旅系	營養系
基礎課程	2學分	該系科目	管理學 廚藝科學與智慧應用 菜單設計與成本控制 餐飲營養學	管理學 菜單設計與成本控制	
核心課程	3學分	該系科目	餐飲開發實作(一) 餐飲開發實作(一) 老人營養與銀髮餐飲 中華飲食養生文化 健康蔬食料理 健康地中海料理	健康饗宴：從田野至餐桌的味蕾探索	養生藥膳學
應用課程	4學分	該系科目	餐宴實務與企劃管理	養生與膳療飲食規劃	社區營養實務
備註			總學分至少應有4學分為非原系課程(原學院的院必修課程視為原系課程)，且得計入畢業學分。 (舉例:廚藝系學生為例，核心及應用課程要選非廚藝系課程4學分才能認列為學分學程學分)。		

