

# 正修科技大學學生修讀餐飲管理系為雙主修之指定專業科目

## 一、指定專業科目

修讀餐飲管理系為雙主修之指定專業科目							
109.04.24 課程發展委員會會議；000.00.00 教務會議							
一年級上學期				一年級下學期			
科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數
專業必修	434A91	餐飲衛生與安全	2/2	專業必修	434A68	食品安全管制系統實務	2/2
專業必修	434A64	中餐烹調	3/4	專業必修	434A69	餐飲成本控制與分析	2/2
專業必修	434A65	烘焙食品	3/4	專業必修	434A98	西餐烹調	3/4
專業選修				專業選修			
二年級上學期				二年級下學期			
科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數
專業必修	434A99	餐飲服務	3/4	專業必修	434AA6	顧客關係管理	2/2
專業必修	434AA0	餐飲日文	2/2				
專業選修	434NA0	餅乾製作	3/4	專業選修	434NA1	進階餐飲日文	2/2
專業選修	434N48	咖啡萃取與拉花技術	2/2	專業選修	434N67	西式點心	3/4
三年級上學期				三年級下學期			
科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數
專業必修	434AA2	學期校外實習	12/18	專業必修	434A13	餐飲英文	2/2
				專業選修	434NA3	中式點心	3/4
				專業選修	434NBB	葡萄酒品評	2/2
四年級上學期				四年級下學期			
科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目代碼	科目名稱	學分/時數
專業必修	434AA5	餐飲行銷管理	2/2	專業必修	434A95	宴會管理	2/2
專業必修	434AA3	餐飲人力資源管理	2/2	專業選修	434N32	餐飲連鎖事業經營	2/2
專業選修	434N73	餐飲產品開發與菜單設計	2/2				

■合計指定 14 門科目 42 學分，修讀 40 學分以上。

## 二、取得雙主修修課標準

- (一)依據本校「學生修讀雙主修實施辦法」辦理。
- (二)大學部四年制各系學生得自二年級起選修雙主修，二年制各系學生得自三年級第二學期起選修雙主修，但應屆畢業年級第二學期及延長修業年限則不得選修雙主修。
- (三)修讀雙主修之學生，除應修滿主系規定之必修科目與最低畢業學分外，並須修滿加修系訂定之專業必修及選修科目 40 學分以上，成績及格，始可取得雙主修畢業資格。

## 三、附註