

# 正修科技大學學生修讀餐飲管理系為輔系之指定專業科目

## 一、指定專業科目

修讀餐飲管理系為輔系之指定專業科目							
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	434AA0	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	434NA1	進階餐飲日文	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
專業選修	434NA0	餅乾製作	3/4	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	434AA3	餐飲人力資源管理	2/2	專業必修	434A95	宴會管理	2/2
專業選修	434N73	餐飲產品開發與菜單設計	2/2	專業選修	434N32	餐飲連鎖事業經營	2/2

■合計指定 10 門科目 24 學分，修讀 20 學分以上。

## 二、取得輔系修課標準

- (一)依據本校「學生修讀輔系實施辦法」辦理。
- (二)四年制各系學生得自二年級起選修輔系，二年制各系學生得自三年級第二學期起選修輔系，但應屆畢業年級第二學期及延長修業年限則不得選修輔系。
- (三)各系作為他系之輔系時，應就該系指定專業必修及選修科目至少 20 學分作為輔系課程，但主系與輔系之相同科目學分，不得兼充為輔系之科目學分。

## 三、附註