

義守大學學生修習廚藝暨美食學學系為雙主修之科目學分表

雙主修必修			雙主修必修		
科目名稱	科目代碼	學分	科目名稱	科目代碼	學分
廚藝科學與智慧應用	A74141	2	西餐原理與實務(一)	A74108	2
採購管理	A74271	2	西餐原理與實務(二)	A74112	2
餐飲衛生安全	A74115	2	烘焙原理與實務(一)	A74143	2
菜單設計與成本控制	A74231	2	烘焙原理與實務(二)	A74144	2
研究方法與資料分析	A74305	3	餐飲開發實作(一)	A74296	1
專題製作(一)	A74403	1	餐飲開發實作(二)	A74297	1
專題製作(二)	A74404	1	廚藝專業實習	A74354	9
中餐原理與實務(一)	A74107	2	宴會籌備	A74479	2
中餐原理與實務(二)	A74111	2	餐宴實務與企劃管理	A74496	2
共計 40 學分					

雙主修選修			雙主修選修		
科目名稱	科目代碼	學分	科目名稱	科目代碼	學分
餐飲營養學	A74116	2	中華飲食養生文化	A74352	2
廚藝科學實務	A74481	1	飲食文化與敘事設計	A74399	2
國際禮儀	A74263	2	感官品評與實務	A74359	2
進階中餐實務	A74211	2	顧客關係管理	A74361	2
進階西餐實務	A74214	2	創業管理	A74362	2
進階烘焙實務	A74254	2	老人營養與銀髮餐飲	A74390	2
廚藝智慧資訊應用	A74281	2	消費者行為與實作	A74367	2
自媒體經營	A74294	2	調味學	A74393	2
人力資源管理	A74314	2	餐廳籌備與規劃	A74409	2
餐飲美學與創意設計	A74398	2	食品安全管制系統	A74471	2
低碳與綠色餐飲	A74389	2	餐飲會計學	A74473	2
連鎖餐飲經營管理	A74372	2	職能與倫理	A74475	2
行銷管理	A74358	2	網路行銷	A74478	2

修習規定：

1. 必須修畢全部「雙主修必修」40學分，始取得雙主修資格。
2. 若「雙主修必修」與主系相同時須從「雙主修選修」中補足學分數。
3. 除修滿雙主修學分數外，並應通過本系「專業證照」畢業資格檢定作業規定，方具取得本系雙主修資格。
4. 申請本系為雙主修者，其各項規定依申請學年度為主。
5. 115學年度申請學生適用。

