

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	A74153	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	校內實習(一)	A74205	1
專題製作(一)	A74403	1	校內實習(二)	A74209	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	A74482	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
專業日語(一)	A74155	2	餐飲美學與食物設計	A74388	2
專業日語(二)	A74156	2	低碳與綠色餐飲	A74389	2
餐飲營養學	A74116	2	連鎖餐飲經營管理	A74372	2
廚藝科學實務	A74481	1	行銷管理	A74358	2
國際禮儀	A74263	2	世界飲食文化	A74217	2
戰亂匱乏與飲食-富裕 時代的廚藝反思	A74157	2	感官品評與實務	A74359	2
進階中餐實務	A74211	2	人力資源管理	A74314	2

進階西餐實務	A74214	2	顧客關係管理	A74361	2
進階烘焙實務	A74254	2	創業管理	A74362	2
中式點心	A74239	2	老人營養與銀髮餐飲	A74390	2
西式點心	A74215	2	廚藝實務實習	A74365	3
日式料理	A74440	2	消費者行為與實作	A74367	2
健康地中海料理	A74290	2	調味學	A74393	2
調酒與吧檯管理	A74292	2	廚藝達人煉金術	A74273	2
廚藝智慧資訊應用	A74281	2	宴會料理	A74411	2
走筆鑑戒-專案寫作的 管理與攻略	A74288	2	蔬食料理	A74356	2
籌劃易牙-策略與自我 實踐	A74272	2	巧克力實務	A74452	2
食材學與產地參訪	A74293	2	進階日式料理	A74469	2
自媒體經營	A74294	2	歐式麵包	A74438	2
Cooking studio 營運 (一)	A74394	8	盤飾甜點	A74357	2
Cooking studio 營運 (二)	A74395	8	管家烹調實務	A74477	3
台菜與小吃	A74328	2	高級烹調	A74489	2
法式西點	A74333	2	葡萄酒賞析與餐酒搭 配	A74490	2
法式料理	A74344	2	藝術與造型蛋糕	A74491	2
東南亞料理	A74436	2	餐廳籌備與規劃	A74409	2
蛋糕製作	A74332	2	食品安全管制系統	A74471	2
養生與藥膳料理	A74387	2	餐飲會計學	A74473	2

餐飲服務實務	A74255	2	職能與倫理	A74475	2
『ISU 小廚房』網紅食譜	A74381	3	網路行銷	A74478	2
『ISU 小廚房』健康風味節目	A74382	3	決策科學與管理	A74480	2
酒會與茶會餐點與設計	A74391	2	Seminar 庖屋-廚房管理實務理論與反思	A74492	2
咖啡與茶品評與製作	A74392	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「英語能力」、「資訊能力」、「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. 113學年度申請學生適用。

