

環球科技大學餐飲廚藝系輔系修讀要點

109 學年度第 6 次系務會議(110.01)制定

- 一、為鼓勵本校學生培養第二專長，拓展專業技能，特依據「環球科技大學學生修讀輔系科辦法」訂定「環球科技大學餐飲廚藝系(以下簡稱本系)輔系修讀要點」(以下簡稱本要點)
- 二、選修本系指定專業必修課目達 20 學分(含)以上者，本系可認定已達輔系選修標準；選修期限為入學後第二學年起至畢業學年之上學期為止
- 三、本系指定專業必修科目不得以抵免方式取得學分，所修科目亦不得與學生所屬之原系以之修科目重複。
- 四、選修本系為輔系，須先填具「日間部學生修讀輔系、雙主修申請書」，於每學期修課前，依本校加退選辦法並經本系任課老師及系主任同意。
- 五、因設備容量問題所致需限制修課人數時，薛生選課之優先順序如下：
 - (一)開課之班級學生
 - (二)本系重修學生
 - (三)選修本課程為輔系課程之學生
 - (四)其他學生
- 六、學生申請修習輔系於畢業時為本系指定專業必修課目 20 學分(含)以上時，不得認定為輔系，但可認列已取得之學分。
- 七、選修本系為輔系之學生仍應遵守各系有關畢業標準之最低學分規定，每學期修習學分上下限規定等，除經原系同意外，不得以輔系為由，違反相關修業規定。其他未盡事宜，希依本校相關規定辦理。
- 八、本辦法經教務會議通過，陳請校長核定後實施；修正時亦同。

環球科技大學餐飲廚藝系

輔系指定專業必修課程學分一覽表

課程名稱	學分數	時數
刀工技術	2	2
中餐廚藝製作(一)	3	3
基礎麵包製作	4	4
食品衛生與安全(一)	1	1
食品衛生與安全(二)	1	1
食物學	2	2
營養學	2	2
採購與成本控制	2	2
菜單與規劃設計	1	1
西餐廚藝製作(一)	3	3