

正修科技大學 日間部四技 餐飲管理系 106學年度入學新生 修習模組課程自我檢核表

班級：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_ 學號：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

專業選修：共26學分(廚藝14+管理12)

跨領域選修：共10學分

跨領域選修(四選一)：\_\_\_\_\_

		專業選修			跨領域選修					
		開課	已選修	成績						
		開課	已選修	成績						
廚藝 模組： 7科	中餐廚藝	<input type="checkbox"/> 蔬果切雕與盤飾/2	大一下	<input type="checkbox"/>		院定 微型 創業	<input type="checkbox"/> 會計與財務管理/2	大二上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 台灣料理/2	大二下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 產業分析與市場調查/2	大二下	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 港點製作/2	大三	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 微型創業管理/2	大三上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 日式料理/2	大四上	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 創業法規與稅務規劃實務/2	大四上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 養生膳食/2	大四下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 微型創業達人講座/2	大四下	<input type="checkbox"/>	
	西餐廚藝	<input type="checkbox"/> 西式輕食料理/2	大二上	<input type="checkbox"/>		休閒 產業	<input type="checkbox"/> 渡假村與民宿經營管理/2	大二上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 鐵板燒製作/2	大二下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 節慶活動規劃與管理/2	大二下	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 異國料理/2	大三	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 溫泉產業經營管理/2	大三上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 西式套餐/2	大四上	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 會展規劃與管理/2	大四上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 酒會與餐點製作/2	大四下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 養生保健事業經營管理/2	大四下	<input type="checkbox"/>	
	烘焙廚藝	<input type="checkbox"/> 餅乾製作/2	大二上	<input type="checkbox"/>		旅館 管理	<input type="checkbox"/> 旅館管理/2	大二上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 西式點心/2	大二下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 客務與房務實務/2	大二下	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 中式點心/2	大三	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 休閒旅館與俱樂部管理/2	大三上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 創意麵包/2	大四上	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 旅館資訊系統/2	大四上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 巧克力製作/2	大四下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 旅館品牌經營與管理/2	大四下	<input type="checkbox"/>	
	飲調廚藝	<input type="checkbox"/> 咖啡萃取與拉花技術/2	大一下	<input type="checkbox"/>		觀光 管理	<input type="checkbox"/> 導覽解說技巧/2	大二上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 流行飲料與冰品調製/2	大二上	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 航空票務/2	大二下	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 葡萄酒品評與調酒/2	大三	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 旅遊行程規劃與設計/2	大三上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 吧檯經營管理/2	大四上	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 領隊與導遊實務/2	大四上	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> 茶藝與茶道/2	大四下	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> 旅遊糾紛與危機處理/2	大四下	<input type="checkbox"/>	
管理 模組： 6科	餐飲行銷管理	<input type="checkbox"/> 門市服務管理/2	大二上	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲消費者行為/2	大二下	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲網路行銷/2	大三	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲產品開發與菜單設計/2	大四上	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲行銷企劃實務/2	大四下	<input type="checkbox"/>						
	餐飲創業經營	<input type="checkbox"/> 餐飲創業管理/2	大二上	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲採購管理實務/2	大二下	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲專案管理/2	大三	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 主題餐廳規劃與經營/2	大四上	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲連鎖事業經營/2	大四下	<input type="checkbox"/>						
	管理共同	<input type="checkbox"/> 國際禮儀/2	大二上	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲創意思考訓練/2	大二下	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 餐飲生涯規劃與輔導/2	大三	<input type="checkbox"/>						
		<input type="checkbox"/> 國際移動學習/2	大四上	<input type="checkbox"/>						
應修學分:					應修學分:					
實修學分:					實修學分:					

1. 畢業總學分至少為128學分：必修84學分(含通識基礎必修28學分、院訂必修4學分、專業必修52學分)
2. 必須在四個廚藝模組「中餐廚藝模組」、「西餐廚藝模組」、「烘焙廚藝模組」及「飲調廚藝模組」中，至少選修7門課(共14學分)
3. 必須在管理模組「餐飲行銷管理模組」、「餐飲創業經營模組」及「共同選修」中，至少選修6門課(共12學分)
4. 必須從四個「跨領域選修學分學程」(院定微型創業學分學程、休閒產業學分學程、旅館管理學分學程及觀光管理學分學程)中，至少選習一個學分學程(10學分)，才能符合畢業條件。
5. 三年級轉入本系學生模組學分由系主任審核通過後認定。