

正修科技大學 日間部四技 餐飲管理系 107 學年度入學新生課程標準

說明：畢業總學分至少為 128 學分：

必修 86 學分(含通識基礎必修 28 學分、院訂必修 4 學分、專業必修 54 學分)

選修 42 學分(含通識博雅選修 8 學分、跨領域學選修學分學程 10 學分、專業選修 24 學分)

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。

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
通識基礎必修	434001	國文(一)	2/2	通識基礎必修	434006	國文(二)	2/2
通識基礎必修	434002	英文(一)	3/3	通識基礎必修	434007	英文(二)	3/3
通識基礎必修	434003	全民國防教育軍事訓練課程-國際情勢	0/2	通識基礎必修	434008	全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員	0/2
通識基礎必修	400A00	體育(一)	1/2	通識基礎必修	434045	運算思維與創意程式	2/3
通識基礎必修	434035	服務學習(一)	0/2	通識基礎必修	400B00	體育(二)	1/2
通識基礎必修	434021	勞作教育(一)	0/1	通識基礎必修	434040	服務學習(二)	0/2
通識博雅選修	300A00	通識博雅(一)	2/2	通識基礎必修	434022	勞作教育(二)	0/1
院訂必修	40VN12	生活美學	2/2	通識博雅選修	300B00	通識博雅(二)	2/2
專業必修	434A66	餐飲管理	2/2	院訂必修	40VN11	創意與創業	2/2
專業必修	434A26	食品營養與衛生	2/2	專業必修	434A68	食品安全管制系統實務	2/2
專業必修	434A27	食材認識與選購	2/2	專業必修	434A69	餐飲成本控制與分析	2/2
專業必修	434A22	餐飲服務	2/2	專業必修	434A30	飲食文化	2/2
專業必修	434A42	顧客關係管理	2/2	專業必修	434A28	餐飲進階服務	2/2
專業必修	434A07	中餐烹調	2/4	專業必修	434A08	西餐烹調	2/4
專業必修	434A06	烘焙食品	2/4	專業選修	434N85	蔬果切雕與盤飾	2/2
專業必修	434A67	飲調實務	1/2	專業選修	434N66	咖啡萃取與拉花技術	2/2
本學期預定開課 25 學分 36 小時				本學期預定開課 24 學分 33 小時			
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
通識基礎必修	434041	英語聽講練習	2/2	通識基礎必修	434042	英語會話	2/2
通識基礎必修	400C00	體育(三)	1/2	通識基礎必修	434015	實用中文	2/2
通識博雅選修	300C00	通識博雅(三)	2/2	通識基礎必修	400D00	體育(四)	1/2
校訂專業基礎必修	434A09	多媒體製作	2/3	通識博雅選修	300D00	通識博雅(四)	2/2
通識基礎必修	434016	當代臺灣與現代世界	2/2	校訂專業基礎必修	434A11	網際網路應用	2/3
專業必修	434A32	餐飲行銷管理	2/2	通識基礎必修	434018	環境與人類生態	2/2
專業必修	434A79	餐飲職場實務(一)	1/2	專業必修	434A33	餐飲人力資源管理	2/2
專業選修	434N62	門市服務管理	2/2	專業必修	434A80	餐飲職場實務(二)	1/2
專業選修	434N90	餐飲採購管理實務	2/2	專業選修	434N89	餐飲消費者行為	2/2
專業選修	434N98	國際禮儀	2/2	專業選修	434NBA	餐飲電子商務實務	2/2
專業選修	434N78	西式輕食料理	2/3	專業選修	434N43	餐飲創意思考訓練	2/2
專業選修	434N10	餅乾製作	2/3	專業選修	434N88	台灣料理	2/3
專業選修	434N86	流行飲料與冰品調製	2/2	專業選修	434N30	鐵板燒製作	2/3
跨領域選修		會計與財務管理	2/2	專業選修	434N67	西式點心	2/4
跨領域選修		渡假村與民宿經營管理	2/2	跨領域選修		產業分析與市場調查	2/2
跨領域選修		旅館管理	2/2	跨領域選修		節慶活動規劃與管理	2/2
跨領域選修		導覽解說技巧	2/2	跨領域選修		客務與房務實務	2/2
				跨領域選修		航空票務	2/2
本學期預定開課 24 學分 30 小時				本學期預定開課 26 學分 33 小時			

正修科技大學 日間部四技 餐飲管理系 107 學年度入學新生課程表

三年級上學期				三年級下學期			
科目類別	科目	科目名稱	學分/時數	科目類別	科目	科目名稱	學分/時數

	代碼				代碼		
專業必修	434A17	學期校外實習	9/	專業必修	434A13	餐飲英文	2/2
				專業必修	434A81	餐飲創業管理	2/2
				專業選修	434N92	餐飲網路行銷	2/2
				專業選修	434N93	餐飲專案管理	2/2
				專業選修	434N72	餐飲生涯規劃與輔導	2/2
				專業選修	434N91	港點製作	2/3
				專業選修	434N22	異國料理	2/3
				專業選修	434N70	中式點心	2/3
				專業選修	434NBB	葡萄酒品評	2/2
				專業選修	400N01	教學助理實務	1/1
				跨領域選修		微型創業管理	2/2
				跨領域選修		溫泉產業經營管理	2/2
				跨領域選修		休閒旅館與俱樂部管理	2/2
				跨領域選修		旅遊行程規劃與設計	2/2
本學期預定開課 9 學分 ___小時+(實習六個月)				本學期預定開課 18 學分 21 小時			
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
通識基礎必修	434017	英文能力檢定	0/2	專業必修	434A19	實務專題(二)	1/2
專業必修	434A18	實務專題(一)	1/2	專業必修	434A46	餐飲技能檢定	0/2
專業必修	434A70	餐飲職場倫理	2/2	專業必修	434A47	宴會管理實務	2/2
專業選修	434N73	餐飲產品開發與菜單設計	2/2	專業選修	434N95	餐飲行銷企劃實務	2/2
專業選修	434N33	主題餐廳規劃與經營	2/2	專業選修	434N32	餐飲連鎖事業經營	2/2
專業選修	434N56	國際移動學習	2/2	專業選修	434N75	養生膳食	2/3
專業選修	434N23	日式料理	2/3	專業選修	434N42	創業小吃製作	2/3
專業選修	434NBC	西式套餐	2/3	專業選修	434N82	酒會與餐點製作	2/3
專業選修	434NBD	創意麵包	2/4	專業選修	434N28	巧克力製作	2/3
專業選修	434N39	吧檯經營管理	2/2	專業選修	434N74	茶藝與茶道	2/2
跨領域選修		創業法規與稅務規劃實務	2/2	跨領域選修		微型創業達人講座	2/2
跨領域選修		會展規劃與管理	2/2	跨領域選修		養生保健事業經營管理	2/2
跨領域選修		旅館資訊系統	2/2	跨領域選修		旅館品牌經營與管理	2/2
跨領域選修		領隊與導遊實務	2/2	跨領域選修		旅遊糾紛與危機處理	2/2
本學期預定開課 17 學分 24 小時				本學期預定開課 17 學分 23 小時			

其他說明：

1. 畢業總學分至少為 128 學分：必修 86 學分(含通識基礎必修 28 學分、院訂必修 4 學分、專業必修 54 學分) 選修 42 學分(含通識博雅選修 8 學分、跨領域學選修學分學程 10 學分、專業選修 24 學分)
2. 必須在廚藝模組「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 6 門課(共 12 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。