

108.04.22 系課程及選課輔導委員會會議通過；108.04.24 系務會議通過

108.XX.XX 生活創意學院課程委員會會議通過

108.XX.XX 校課程發展委員會會議通過；108.XX.XX 教務會議通過

正修科技大學 日間部四技 餐飲管理系 108 學年度入學新生課程表

- 畢業總學分至少為 128 學分
 必修86學分(含通識基礎必修26學分、院訂必修4學分、專業必修56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	40VN33	創意與創業	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	40VN32	生活美學	2/2
專業必修	434A91	餐飲衛生與安全	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	434A42	顧客關係管理	2/2	專業必修	434A30	飲食文化	2/2
專業必修	434A07	中餐烹調	2/4	專業必修	434A94	餐飲服務	2/3
專業必修	434A06	烘焙食品	2/4	專業必修	434A08	西餐烹調	2/4
專業必修	434A41	飲調實務	2/2	專業選修	434N85	蔬果切雕與盤飾	2/2
				專業選修	434N66	咖啡萃取與拉花技術	2/2
本學期預定開課 24 學分34小時				本學期預定開課 24 學分 34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	434A77	宴會管理	2/2	專業必修	434A33	餐飲人力資源管理	2/2
專業必修	434A63	餐飲進階服務	2/3	專業選修	434N89	餐飲消費者行為	2/2
專業選修	434N62	門市服務管理	2/2	專業選修	434NBA	餐飲電子商務實務	2/2
專業選修	434N90	餐飲採購管理實務	2/2	專業選修	434N43	餐飲創意思考訓練	2/2
專業選修	434N98	國際禮儀	2/2	專業選修	434N88	台灣料理	2/3
專業選修	434N78	西式輕食料理	2/3	專業選修	434N17	鐵板燒料理製作	2/3
專業選修	434N10	餅乾製作	2/3	專業選修	434N67	西式點心	2/4
專業選修	434N86	流行飲料與冰品調製	2/2	跨領域選修		產業分析與市場調查	2/2
跨領域選修		會計與財務管理	2/2	跨領域選修		節慶活動規劃與管理	2/2
跨領域選修		渡假村與民宿經營管理	2/2	跨領域選修		客務與房務實務	2/2
跨領域選修		旅館管理	2/2	跨領域選修		航空票務	2/2
跨領域選修		導覽解說技巧	2/2				
本學期預定開課 26 學分 32 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 108 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
專業必修	434A31	學期校外實習	9/18	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	434N54	異國料理	2/3
				專業選修	434N27	亞洲傳統糕點	2/3
				專業選修	434NBB	葡萄酒品評	2/2
				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	院訂必修	40VN46	跨領域學程學習	0/1
專業必修	434A18	實務專題(一)	1/2	專業必修	434A19	實務專題(二)	1/2
專業必修	434A70	餐飲職場倫理	2/2	專業必修	434A46	餐飲技能檢定	0/2
專業選修	434N73	餐飲產品開發與菜單設計	2/2	專業必修	434A95	宴會管理實務	3/3
專業選修	434N33	主題餐廳規劃與經營	2/2	專業選修	434N95	餐飲行銷企劃實務	2/2
專業選修	434N56	國際移動學習	2/2	專業選修	434N32	餐飲連鎖事業經營	2/2
專業選修	434N23	日式料理	2/3	專業選修	434N75	養生膳食	2/3
專業選修	434N38	創意西餐烹調	2/3	專業選修	434NAC	台灣美食小吃	2/3
專業選修	434N81	創意麵包製作	2/4	專業選修	434NBP	宴會與餐點製作	2/3
專業選修	434N39	吧檯經營管理	2/2	專業選修	434NBQ	巧克力創意產品製作	2/3
專業選修	434NBW	研究方法	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 24 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 26 學分、院訂必修 4 學分、專業必修 56 學分)							
2. 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)							
3. 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)							
4. 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)							
5. 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。							
6. 三年級轉入本系學生模組學分由系主任審核通過後認定。							