

正修科技大學生活創意學院「餐飲經營管理」學分學程（二技）

一、 學程目標與學習成效

本學程旨為培養具有餐飲經營管理能力的人才，課程規劃以經營管理為核心課程、廚藝相關課程為專業課程。透過餐飲相關廚藝課程的學習與管理能力的增進，習得第二專長，更能提昇學生相關職場專業競爭力。

二、 課程規劃

餐飲管理系「餐飲經營管理學分學程」

課程資訊	課程名稱	學分/時數	開課系別	備註
核 心 課 程	行銷管理	3/3	企業管理系	
	商業溝通	2/2	企業管理系	
	餐飲專案管理	2/2	餐飲管理系	
	餐飲進階服務	2/2	餐飲管理系	
專 業 課 程	物流管理實務	3/3	企業管理系	
	服務業管理	2/2	企業管理系	
	中餐進階廚藝	3/3	餐飲管理系	
	西餐進階廚藝	3/3	餐飲管理系	
	創意麵包	2/2	餐飲管理系	
	飲調實務進階	2/2	餐飲管理系	
	茶藝與茶道	2/2	餐飲管理系	
	中餐廚藝進階	3/3	餐飲管理系	
	西餐廚藝進階	3/3	餐飲管理系	
	創意麵包	2/2	餐飲管理系	
	飲務實作進階	2/2	餐飲管理系	
	茶藝藝術	2/2	餐飲管理系	
	宴會管理	2/2	餐飲管理系	

三、 取得學分學程修課標準

核心課程需修習通過 6 學分（含）以上，核心課程及專業課程共計需修 14 學分（含）以上，始取得「餐飲經營管理」學分學程證書。