

正修科技大學『餐飲管理系』106 學年度進修部四技 課程地圖

專業基礎	一年級		二年級		三年級		四年級		能力	就業職稱
	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期	上學期	下學期		
通識基礎必修	國文(一)	國文(二)	當代台灣與現代世界	實用中文	環境與人類生態				通識能力	通識人才
	英文(一)	英文(二)	英語聽講練習	英語會話						
	全民國防教育軍事訓練課程-國際情勢	全民國防教育軍事訓練課程-防衛動員								
	體育(一)	體育(二)	體育(三)	體育(四)						
通識博雅選修			通識博雅(一)	通識博雅(二)	通識博雅(三)	通識博雅(四)				
專業必修	餐飲管理導論	烘焙食品	多媒體製作	餐飲人力資源管理	網際網路應用	餐飲專案管理	餐飲行銷企劃實務	餐飲創業管理	餐飲行銷 管理專業	餐飲創業人才 餐飲行銷人才
	西餐烹調	飲調實務	餐飲進階服務	門市服務管理	餐飲成本控制與分析	顧客關係管理	主題餐廳規劃與經營	宴會管理實務		
	中餐烹調	餐飲服務	餐飲行銷管理	飲食文化						
	食品營養與衛生	食材認識與選購								
專業選修			蔬果切雕與盤飾	異國料理	台灣料理	日式料理	港點製作	養生膳食	餐飲創業經營 廚藝專業	餐飲管理人才 廚藝人才
			餅乾製作	西式點心	西式套餐	鐵板燒製作	酒會與餐點製作	巧克力製作		
			咖啡萃取與拉花技術	流行飲料與冰品調製	中式點心	葡萄酒品評與調酒	創意麵包	茶藝與茶道		
			西式輕食料理	國際禮儀	餐飲消費者行為	餐飲網路行銷	吧檯經營管理	餐飲連鎖事業管理		
			食品安全管制系統實務	餐飲創意思考訓練	餐飲生涯規劃與輔導	餐飲採購管理實務	餐飲產品開發與菜單設計	餐飲職場倫理		